



Gestione e realizzazione di una biscotteria di qualità



INIZIO CORSO: martedì 16 aprile
2024

durata: 8 ore

Prezzo: **335,50 € (275,00 € + IVA)**

La tradizione gastronomica italiana esprime in pieno la sua territorialità anche nell'infinita varietà di biscotti che caratterizzano la nostra pasticceria. Il Maestro **Lucca Cantarin**, titolare di una delle realtà più conosciute del settore, la Pasticceria Marisa, terrà una lezione studiata appositamente per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità per fornire spunti creativi e suggerimenti tecnici nella produzione di questi prodotti. Sarà l'occasione per realizzare una linea di piccole leccornie da utilizzare in più occasioni, ad esempio come cadeaux per accompagnare un caffè o un thè, o come piccolo omaggio da far trovare nelle camere d'albergo e da offrire a fine pasto.

Obiettivi:

Il corso fornirà ai professionisti idee e tecniche per la preparazione e la presentazione di biscotteria classica da tavola.

Contenuti:

- Cannella e limone
- Cantucci alle Mandorle
- Fette alle mandorle
- Fette alle nocciole
- Frollini al riso e agrumi
- Frollino al Mais
- Frollino montato
- Frollino Parmigiano e Pinoli
- Frollino ricoperto con caramello
- Fondi Viennesi Bianchi
- Caramello salato alla vaniglia - ZEA
- Sablée al cacao
- Sablée alla vaniglia

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 16 aprile 2024

dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 9 aprile 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione e dell'hotellerie.

Docenti:

[Lucca Cantarin](#)