



# Da una porzione equilibrata ad un dessert elegante con Loretta Fanella



INIZIO CORSO: martedì 22 ottobre  
2024

durata: 6 ore

Prezzo: **355,50 € (275,00 € + IVA)**

La pastry chef, **Loretta Fanella**, uno dei nomi più apprezzati della pasticceria moderna, dedica questo corso alla "piccola pasticceria", presentandola in una versione innovativa: prodotti facili da realizzare, ma con grande attenzione al gusto e all'impatto estetico, da servire anche a fine pasto, come dessert al piatto

## Obiettivi:

Il corso intende far conoscere le caratteristiche e le tecniche di realizzazione della piccola pasticceria e delle monoporzioni, per arricchire la proposta della carta dei dolci del proprio locale con prodotti mignon, in cui gusto ed estetica si uniscono in soluzioni sorprendenti.

## Contenuti:

- Produzione delle basi
- Produzione di creme e farciture
- Tecniche per la finitura del prodotto
- Regole per il rispetto della stagionalità e la scelta della materia prima

## 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 22 ottobre 2024**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30.

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 15 ottobre 2024

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione e della pasticceria.

## Docenti:

[Loretta Fanella](#)