



Le basi della pasticceria: il pan di spagna



INIZIO CORSO: lunedì 24 marzo 2025

durata: 6 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + IVA)

L'intervento formativo si inserisce all'interno di **un percorso attraverso il quale delineare le basi della pasticceria, al fine di fornire nozioni e tecniche per la bilanciatura delle varie ricette.** Saranno analizzate modalità di produzione, cottura e conservazione degli ingredienti in un'ottica di efficienza gestionale e risultato finale di qualità. In questo modulo il pasticcere **Denis Dianin**, maestro AMPI e titolare della d&g pastisserie di Selvazzano Dentro (PD), svilupperà il tema del pan di spagna, una delle più importanti basi della pasticceria.

Obiettivi:

Il corso intende fornire le indicazioni per una corretta preparazione del pan di spagna, analizzano i vari metodi di impasto, cottura e stoccaggio del prodotto.

Contenuti:

- Bilanciatura delle ricette
- Lavorazione, conservazione e struttura del pan di spagna
- Le varie tipologie di pan di spagna
- Riconoscere ed eliminare i difetti più comuni

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

Lunedì 24 marzo 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 17 marzo 2025

Destinatari:

Professionisti della pasticceria.