



Succhi, nettari ed estratti di frutta e verdura



INIZIO CORSO: giovedì 10 luglio
2025

durata: 6 ore

Nel **corso di succhi, nettari ed estratti di frutta e verdura** si andrà a trattare quello che un pasticceria potrà **sviluppare per produrre un prodotto da scaffale**. Un **prodotto con lunga durata** nel tempo, che si può andare a sviluppare nei periodi di meno lavoro per poterlo avere durante tutto l'anno senza comprometterlo a livello organolettico e valorizzando gli ingredienti e il prodotto stesso.

Obiettivi:

Il corso fornirà ai professionisti del settore le indicazioni tecniche ed operative per la realizzazione di succhi, nettari ed estratti.

Contenuti:

Verranno presentate diverse ricette a base di frutta e verdura e si tratteranno tutte le tecniche di produzione e tutti i metodi di conservazione.

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

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

Giovedì 10 luglio 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 3 luglio 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore pasticceria.

Docenti:

[Denis Dianin](#)