Il banqueting di pasticceria: proposte dolci e salate per un buffet d'eccellenza

INIZIO CORSO: lunedì 16 febbraio 2026

durata: 16 ore

Il corso, tenuto dal maestro pasticcere **Lucca Cantarin** della Pasticceria Marisa di Arsego di San Giorgio delle Pertiche (PD), offre un **approfondimento sulle tecniche e le strategie per la creazione di un buffet di pasticceria ricco, elegante e bilanciato**, con un focus particolare sulle proposte dolci e salate.

I partecipanti impareranno a progettare e realizzare un’ampia gamma di prodotti di alta qualità, adatti a eventi di alto livello, in grado di soddisfare ogni palato e di valorizzare la loro offerta professionale nel settore del banqueting.

Obiettivi:

Il corso intende illustrare modalità e tecniche di preparazione innovative per progettare e realizzare un buffet completo, curando ogni dettaglio per offrire un’esperienza sensoriale indimenticabile.

Contenuti:

• il sottovuoto per una migliore gestione delle preparazioni e dei tempi in laboratorio di pasticceria
• prodotti lievitati come focacce, panettone gastronomico, sandwich
• proposte con cotture e gestione della bassa temperatura in pasticceria
• proposte fritte per preparazioni calde dei buffet, quindi prodotti anche espressi
• proposte con pasta e cereali con l’utilizzo della catena del freddo
• proposte finger di pasticceria dolce da prodotti freschi alla biscotteria salata per l’aperitivo

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

Lunedì 16 febbraio 2026
dalle ore 9.30 alle ore 17.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 9 febbraio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore.

Docenti:

Lucca Cantarin