I grandi lievitati d'Autore: dalle ricette tradizionali alle creazioni innovative

INIZIO CORSO: lunedì 24 novembre 2025

durata: 8 ore

Il corso fornisce una panoramica sull'importanza delle competenze e delle tecniche specifiche nella realizzazione di lievitati di alta qualità, sottolineando come ogni grande prodotto sia il risultato di studi approfonditi, dalla selezione delle materie prime alla ricerca di tecniche di lavorazione efficaci, mantenendo un equilibrio tra tradizione e innovazione.

Il corso, condotto dal Maestro Denis Dianin, si focalizza sulla preparazione dei lievitati utilizzando il lievito madre, un elemento che conferisce un tocco distintivo ai prodotti tradizionali. Questa formazione rappresenta un'opportunità preziosa per i professionisti del settore di ampliare le proprie competenze, migliorare la qualità delle proprie creazioni e attrarre una clientela più ampia arricchendo l’offerta della propria attività con prodotti di eccellenza.

Obiettivi:

Il percorso è pensato per fornire ai professionisti della pasticceria strumenti e competenze per:
- padroneggiare l’utilizzo del lievito madre nella preparazione dei grandi lievitati;
- sviluppare impasti leggeri ed equilibrati;
- coniugare ricette classiche e creazioni contemporanee

Contenuti:

• Selezione delle materie prime: l'importanza di scegliere ingredienti di alta qualità per ottenere lievitati da ricorrenza perfetti.
• Lievito madre: uso del lievito madre per garantire impasti più leggeri, aromatici e duraturi, con particolare attenzione alla gestione e cura del lievito naturale.
• Gestione dei processi di lavorazione: analisi dei passaggi cruciali nella lavorazione dell'impasto, per garantire una buona lievitazione e un prodotto finale perfetto.
• Tradizione e innovazione: equilibrio tra le tecniche tradizionali e le innovative per ottenere risultati ottimali.

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 24 novembre 2025
dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 17 novembre 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore: panificatori, pasticceri, ristoratori.

Docenti:

Denis Dianin