



# Segreti di una pasticceria eccellente: bilanciamento e tecniche di viennoiserie



INIZIO CORSO: lunedì 10 novembre  
2025

durata: 8 ore

Un percorso professionale **pensato per pasticceri che desiderano perfezionare le proprie competenze e approfondire le tecniche di produzione delle viennoiserie e dei dolci da forno di alta qualità.**

Durante il corso, i partecipanti scopriranno i principi fondamentali del bilanciamento degli ingredienti, le tecniche di lavorazione e lievitazione, e i segreti per ottenere prodotti dal profilo organolettico impeccabile. La formazione si concentra su **un approccio pratico e teorico**, offrendo strumenti concreti per elevare la qualità della propria produzione e innovare nel settore della pasticceria artigianale.

# Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti una solida base tecnica e metodologica per:

- realizzare viennoiserie e prodotti da forno di alta qualità, valorizzando ogni fase della lavorazione;
- comprendere e applicare i criteri di bilanciamento degli ingredienti per ottenere impasti armonici e tecnicamente impeccabili;
- ottimizzare i processi di produzione, migliorando consistenza, gusto e conservabilità dei prodotti finiti.

# Contenuti:

- Bilanciamento degli ingredienti: teoria e pratica di proporzioni ideali tra farina, burro, zucchero, uova e altri componenti, per ottenere consistenze e sapori armonici
- Tecniche di impasto e lavorazione: metodi di preparazione, laminazione, piegature e formatura delle viennoiserie
- Lievitazione e fermentazione: ottimizzazione dei tempi e delle temperature, gestione del lievito madre e di quello di birra
- Creazione di prodotti classici e innovativi: croissant, pain au chocolat, brioche, danesi, sfogliate e varianti creative
- Decorazione e presentazione: tecniche di rifinitura, glassature e packaging per valorizzare il prodotto finito

# 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 10 novembre 2025**  
dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:  
Lunedì 3 novembre 2025

# Destinatari:

Professionisti del settore  
pasticceria.