



## La carta dei dessert estivi



INIZIO CORSO: martedì 30 giugno  
2026

durata: 6 ore

Una proposta di dessert al piatto fresca e adatta alla stagione estiva, con frutta fresca e grandi classici rivisitati in chiave moderna, dalla savarin lievitata, alla pavlova, al tiramisù alle fragole, non mancherà una proposta con frutti esotici e una cheesecake fresca e particolare, tutti i dolci avranno caratteristiche adatte a soddisfare alcune esigenze di clientela, gluten free, no lattosio, no uova.

## Obiettivi:

Il corso intende offrire ai professionisti della ristorazione spunti e idee innovative per la realizzazione di dessert al piatto.

## Contenuti:

Durante la giornata lo chef **Matteo Manuini** guiderà i partecipanti nella realizzazione di una gamma di dessert che coniugano tradizione e innovazione. Partendo dalla preparazione delle creme, delle guarnizioni, delle salse di accompagnamento, fino alla lavorazione degli ingredienti più adatti a comporre il dessert, si giungerà alla creazione di dolci al piatto inediti e fantasiosi.

## 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

**Martedì 30 giugno 2026**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30  
Chiusura delle iscrizioni:  
Martedì 23 giugno 2026

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

## Docenti:

[Matteo Manuini](#)