Il pre-dessert, dessert e piccola pasticceria da abbinare al menu

INIZIO CORSO: lunedì 9 novembre 2026

durata: 6 ore

Un corso pensato per i professionisti della ristorazione che desiderano impreziosire la fase conclusiva del menu con dettagli capaci di fare la differenza. Il pre-dessert, dessert e la piccola pasticceria rappresentano **un'importante occasione per stupire gli ospiti,** completare il percorso gastronomico e lasciare un ricordo positivo e distintivo dell'esperienza vissuta al ristorante.

Durante la lezione, la Pastry Chef **Debora Vena** illustrerà come **ideare e realizzare pre-dessert, dessert petit four e piccole dolcezze da accompagnare al caffè**, curandone gusto, equilibrio, estetica e praticità di servizio. **Particolare attenzione sarà dedicata agli abbinamenti dei menu proposti dal ristorante.** Un percorso ricco di spunti e tecniche per valorizzare il momento finale del menu con proposte eleganti, contemporanee e facilmente replicabili nella propria attività.

Obiettivi:

Fornire ai professionisti della ristorazione le competenze tecniche e creative per ideare e realizzare dessert capaci di valorizzare l’esperienza dell’ospite e lasciare un ricordo distintivo del ristorante. Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di creare proposte eleganti, equilibrate e facilmente gestibili durante il servizio, curando gusto, presentazione e organizzazione del lavoro per elevare la qualità complessiva dell’offerta gastronomica.

Contenuti:

Verranno realizzae tre linee di dessert in base al menu proposto, una linea per i menu di carne una per i menu di pesce e una per i menu vegetariani.

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 9 novembre 2026
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 2 novembre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

Debora Vena