La carta dei dessert

INIZIO CORSO: lunedì 23 marzo 2026

durata: 6 ore

Il **dessert ha un ruolo di fondamentale importanza nel menù di un ristorante**, è l'ultima portata che viene assaporata e ricordata dal cliente. Per tale ragione, la scelta dei dolci da inserire nell'architettura del menù richiede una particolare attenzione.

Il corso offre l'opportunità di **cogliere idee e spunti creativi nella realizzazione di dessert al piatto**, con l'obiettivo di acquisire tecniche e nuove idee per realizzare una carta dessert aggiornata, attualizzando le proposte con una carta che sia più includente, con proposte **no lattosio, no glutine, o 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 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

Lunedì 23 marzo 2026
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 16 marzo 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.