



# La pasticceria salata: dal brunch all'aperitivo



INIZIO CORSO: mercoledì 15 marzo 2017

durata: 6 ore

Prezzo: 176,90 € (145,00 € + IVA)

**\*\*FINANZIATO 80%**

Il pastry chef **Andrea Valentinetti** della d&g patisserie di Selvazzano Dentro (PD), sarà protagonista all'Università del Gusto di un corso di pasticceria salata, una delle ultime frontiere della pasticceria moderna. **La pasticceria salata è una rivisitazione in chiave moderna della pasticceria più tradizionale, pensata per brunch, aperitivi, cocktail, happy hour e catering, che si contraddistingue per la prevalenza degli ingredienti salati su quelli dolci.** Lo chef offrirà ai professionisti del settore spunti interessanti per creare prodotti naturali, sani ed equilibrati nei sapori ed innovativi nel gusto e nella presentazione estetica.

# Obiettivi:

Il corso intende fornire agli operatori del settore pasticceria preziose istruzioni su come produrre preparazioni salate da proporre in momenti diversi della giornata.

# Contenuti:

- Pasticceria mignon salata
- Lievitati e prodotti da forno
- Finger food
- Estetica e presentazione del prodotto

## Prezzi completi:

**a)** € 174,00 + iva 22% (totale € 212,28) costo corso a partecipante;

**b)** € 145,00 + iva 22% (totale € 176,90) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;

**c)** € 29,00 + iva 22% (totale € 35,38) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell'Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

# Calendario

**Mercoledì 15 marzo 2017**

dalle ore 09.30 alle ore 15.30

# Destinatari:

Un corso utile per gli operatori del settore che desiderano ampliare l'offerta della propria pasticceria.