

# LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE INNOVATIVA

## *MASTER DI ALTA SPECIALIZZAZIONE*

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Docenti:</b>           | Giuseppe Amato (pasticciere), Ettore Beligni (pasticciere), Carmine Di Donna (pasticciere) e Fabrizio Fiorani (pasticciere) |
| <b>Giorno:</b>            | 12 lezioni per 3 giorni alla settimana. Maggiori informazioni nel programma.  |
| <b>Data inizio corso:</b> | 04/10/2021  |
| <b>Data fine corso:</b>   | 27/10/2021  |
| <b>Orario:</b>            | 9:00-17:00  |
| <b>Costo:</b>             | € 2.880,00  |
| <b>Sede:</b>              | Via della Pineta Sacchetti, 263   |

Una masterclass di altissimo livello per professionisti del settore e allievi di corsi professionali con maturata esperienza. Quattro imperdibili sessioni di incontri con grandissimi pasticceri della ristorazione del panorama nazionale e internazionale. Giuseppe Amato, Ettore Beligni, Carmine di Donna, Fabrizio Fiorani vi condurranno in un percorso di formazione avanzato, tutto dedicato al settore della pasticceria da ristorazione, con preparazioni orientate all'eccellenza da proporre alla clientela, nei vari momenti di un pranzo o di una cena. In ogni sessione di incontri, composta da 3 lezioni full time, le prime due giornate vedranno in azione il pastry chef di turno che spiegherà e dimostrerà le sue creazioni, mentre la terza giornata sarà dedicata ad una verifica pratica, durante la quale i partecipanti prepareranno alcune delle ricette dimostrate nei giorni precedenti, sotto la supervisione del pastry chef Giuseppe Amato. Il corso si concluderà con la consegna degli attestati di partecipazione. Coffee break e il pranzo offerti dalla scuola.

€ 2.360,66 + IVA

Anticipo: € 480 iva inclusa (attraverso bonifico bancario entro il 13 settembre 2021)

I rata: € 1200 iva inclusa (entro il 4 ottobre 2021)

II rata: € 1200 iva inclusa (entro il 20 ottobre 2021)

**In caso di acquisto direttamente dal sito è previsto uno sconto di € 150,00 inserendo il seguente codice sconto: PRI21**

Nel costo sono comprese:

- Dispense delle singole sessione
- Grembiule con ricamo del logo della scuola
- Degustazione di quanto preparato dai pastry chef
- Verifiche finali di ogni sessione
- Attestato di partecipazione al corso
- Pranzo e coffee break di benvenuto
- Materie prime e di consumo
- Utilizzo delle attrezzature

Non sono compresi eventuali costi per alloggio e vitto per i partecipanti fuori sede.

Il corso si attiverà con un minimo di 12 partecipanti.

Gli obiettivi del corso sono:

- creare interesse per il settore specifico della pasticceria da ristorazione;
- fornire una visione nuova, moderna e accattivante della pasticceria di settore.

Il corso prevede 4 sessioni, ogni sessione è composta da tre lezioni, per un totale di 12 lezioni.

Durante le prime due lezioni di ogni sessione i pastry chef dimostreranno e prepareranno:

- 1 tipologia di pane
- 1 pre-dessert

- 2 dessert al piatto
- 2 petit fours

La terza lezione sarà dedicata ad una verifica pratica, durante la quale i partecipanti prepareranno alcune delle ricette dimostrate nelle 2 lezioni precedenti, sotto la supervisione del pastry chef Giuseppe Amato.

Le sessioni di incontri sono così programmate:

#### **I SESSIONE:**

lunedì 4 e martedì 5 ottobre: pasticciere CARMINE DI DONNA

mercoledì 6 ottobre: pasticciere GIUSEPPE AMATO

#### **II SESSIONE:**

lunedì 11 e martedì 12 ottobre: pasticciere ETTORE BELIGNI

giovedì 14 ottobre: pasticciere GIUSEPPE AMATO

#### **III SESSIONE:**

mercoledì 20 e giovedì 21 ottobre: pasticciere FABRIZIO FIORANI

venerdì 22 ottobre: pasticciere GIUSEPPE AMATO

#### **IV SESSIONE:**

lunedì 25, martedì 26 e mercoledì 27 ottobre: pasticciere GIUSEPPE AMATO

Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.