

Specialisti in dolcezze per il palato A Ravenna si sfornano pasticciere

Benedetta Andreoli
■ RAVENNA

SE CREARE dolcezze per il palato è il vostro desiderio e lavorare in un laboratorio di pasticceria il vostro obiettivo, allora il primo passo da compiere è dedicarsi ad una valida formazione teorico/pratica. A Ravenna, l'Accademia del Gusto propone, per la terza edizione, il corso 'Professione pasticciere' «per rispondere alle esigenze del mercato di riferimento, di avere figure altamente formate da inserire nel mondo del lavoro», precisa la coordinatrice Alice Agostini.

Il corso ha una durata di 180 ore suddivise in 100 ore di lezioni fra aula e laboratorio con pratica e una vista didattica e 80 ore di stage in pasticcerie e forni aderenti al progetto. Il corso si svolgerà dal 17 marzo all'11 aprile, tutti i giorni dal lunedì al venerdì in orari 9-15 e 9-18. È necessario iscriversi entro il 16 marzo. I partecipanti

che frequenteranno almeno l'80% del corso e poi supereranno la verifica finale otterranno l'attestato di frequenza, oltre all'attestato del corso per personale alimentarista e all'attestato di Painting Caker.

«I **PUNTI** di forza di questo percorso – evidenza la coordinatrice Alice Agostini – so-

A marzo partiranno le lezioni: 180 ore tra aula e laboratorio, dopo la verifica finale sarà rilasciato un attestato

no la possibilità di fare un percorso altamente professionalizzante sia teorico ma soprattutto pratico per acquisire e perfezionare i fondamentali della pasticceria, dalle nozioni teoriche, alle tecniche di base degli impasti e cotture, dai prodotti lievitati ai classici della pasticceria, con moduli di approfondimento dedicati alla cioccolateria, al Cake Design e al Painting Cake accompa-

gnati da professionisti di alto livello del settore come Camilla Rossi, Tommaso Bottalico e Alessandro Bertuzzi (foto). Oltre a questo, il fatto che noi abbiamo sviluppato una solida partnership con gran parte delle pasticcerie di alto livello sia del nostro territorio che di tutto il territorio nazionale, dà ai partecipanti modo di perfezionarsi ulteriormente entrando direttamente, attraverso il periodo di stage, nelle realtà più importanti del settore».

IL PROGETTO 'Accademia del Gusto' è «nato nel 2007 da un'idea di Iscom Emilia Romagna di Ravenna in collaborazione con Confcommercio Imprese per l'Italia di Ravenna ed è stato attuato in seguito anche nelle sedi di Rimini, Piacenza e Reggio Emilia». Per formazioni ed iscrizioni al corso 'Professione pasticciere' è possibile contattare l'Accademia del Gusto al telefono 0544-515772; mail a info@accademiadelgusto.ra.it. Il sito è www.accademiadelgusto.ra.it.



3 ORE

Alla scoperta del sushi con Nuccio Brancato

RAVENNA

Alla scoperta del Sushi, corso di tre ore tenuto a Ravenna dallo chef Nuccio Brancato. Si può scegliere il corso del 1° marzo ore 18-21 o quello del 3 marzo ore 18-21. L'iniziativa è dell'Accademia del Gusto di Ravenna. Per iscrizioni: telefono 0544.515772, info@accademiadelgusto.ra.it.

30 ORE

Consigli per conoscere l'Abc della cucina'

BOLOGNA

Parte il 22 febbraio nel laboratorio 'A scuola di gusto' a Bologna il corso 'Abc della cucina': durante le lezioni, i docenti daranno consigli sulla gestione del frigorifero, sulle materie prime, tecniche e tempi di conservazione, tagli della carne e del pesce. Per iscrizioni: 051.4155711, ascuoladigusto@iscombo.it.

30 ORE

Visual merchandising in un'attività

BOLOGNA

Iscom Bologna propone dal 24 febbraio un corso di 30 ore in 'Visual merchandising: polisensorialità e atmosfera del punto vendita' nella sede in via Cesare Gnudi 5 a Bologna. Per info e iscrizioni si può contattare Margherita Danieletto al numero telefonico 051.4155721 o via mail a margherita.danieletto@iscombo.it.

48 ORE

'Bar master day': come realizzare cocktail

RIMINI

Prenderà il via l'8 marzo a Rimini il 'Bar Master Day' rivolto a chi vuole specializzarsi in caffetteria e cocktails. Si può frequentare tutto il corso o solo uno o più incontri. Per informazioni e iscrizioni sul corso di Cescot Rimini si può contattare Barbara Morotti: 0541.441914 o barbara@cescot-rimini.com.

3 POSTI

Panetteria di base per aspiranti fornai

BOLOGNA

Desiderate lavorare nel mondo della panetteria e quindi imparare ad impastare il pane e gli altri prodotti da forno? Il 29 febbraio a Bologna partirà un corso base promosso da 'A scuola di gusto': si articolerà in 55 ore di laboratorio in via Cesare Gnudi 5 a Bologna e 100 ore di stage in un forno, per iniziare a svolgere la professione di panettiere. Sotto la guida degli esperti docenti di 'A scuola di gusto', gli allievi impareranno a conoscere le materie prime, a lavorare gli impasti, e scopriranno le tecniche di lievitazione, la cottura dei prodotti e l'utilizzo delle più moderne attrezzature e tecnologie della panificazione. Gli interessati a frequentare questo corso possono iscriversi entro il 22 febbraio 2016. Chi seguirà almeno l'80% del corso riceverà l'attestato di frequenza. Per info: Iscom Bologna, telefono 051.4155711, www.iscombo.it, ascuoladigusto@iscombo.it.

140 ORE

Diventare pizzaioli, ecco il percorso

BOLOGNA

Aspiranti pizzaioli, a Bologna partirà il 24 marzo un corso che promette di farvi apprendere un mestiere fra i più diffusi in Italia e all'estero: gli allievi seguiranno un corso di 140 ore, delle quali 40 ore di lezioni nel laboratorio 'A scuola di gusto' in via Cesare Gnudi 5 e 100 ore di stage in una pizzeria, per apprendere la professione del pizzaiolo in tutte le sue fasi. Il corso, organizzato in collaborazione con la 'Scuola Pizzaioli Gourmet' di Abano Terme, permetterà ai partecipanti di conoscere le materie prime, la lavorazione degli impasti, la farcitura e la cottura, dalle tecniche di base tradizionali fino all'innovativa Pizza Gourmet. Gli interessati possono iscriversi entro il 18 marzo 2016. I partecipanti che frequenteranno almeno l'80% del corso otterranno l'attestato di frequenza. Per info: Iscom Bologna via Cesare Gnudi 5; telefono 051.4155711; ascuoladigusto@iscombo.it, il sito è www.iscombo.it.

20 ORE

E-commerce, imparare a vendere online

BOLOGNA

Le strategie di e-commerce per attirare, vendere e fidelizzare i clienti saranno al centro del corso di 'E-commerce: come vendere on line' che partirà a febbraio a Bologna, nella sede del Nuovo Cescot Emilia Romagna in via don Giuseppe Bedetti 26. Il corso, articolato in 20 ore suddivise in cinque incontri a cadenza settimanale in orario 9 - 13, è aperto a professionisti, imprenditori e start upper di ogni settore interessati alle opportunità di vendita del digitale e verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di dieci partecipanti. Tra i temi che verranno trattati ci sono anche le tecnologie per un'architettura di e-commerce, risorse on line per la costruzione di siti; la sicurezza e i sistemi di pagamento, la vendita on line e la tutela del consumatore. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza. Per info: Michela Ferrari, telefono 051.6380350, m.ferrari@cescot.emilia-romagna.it.

100 ORE

Abilitazione per servire alimenti e bevande

PESARO

Entro domani è possibile iscriversi ad un corso per l'abilitazione alla somministrazione e vendita di alimenti e bevande organizzato a Pesaro da Cna provinciale e FormArt. «Servire al pubblico degli alimenti oppure preparare un caffè, spinare una birra, servire vino o acqua, infatti, sono operazioni che necessitano di una apposita qualifica – spiegano gli organizzatori del corso –. Si tratta di un corso formativo articolato in 100 ore di lezioni ospitate nella sede della Cna a Pesaro in via Mameli n. 90, seguite da 5 ore di esame. «Al termine del corso – spiega Laura Pucci di FormArt – verranno rilasciati gli attestati per la somministrazione e vendita di alimenti e bevande, per Haccp, per addetto al servizio di primo soccorso, per responsabile del servizio di prevenzione e protezione e per addetto al servizio di prevenzione incendi». Per iscrizioni: 0721.426122.