



Corso professionale di PASTICCERE con Attestato di Qualifica*



INIZIO CORSO: lunedì 13 aprile 2026

durata: 300 ore di formazione + 300
ore di stage

Prezzo: **2.900,00 €**

OPEN DAY | Giovedì 5 marzo 2026, ore 17.00
ISCRIVITI QUI.

La professione del pasticcere richiede un'approfondita **conoscenza delle materie prime**, una solida **base teorica sui processi di lavorazione**, una **padronanza delle tecnologie** utilizzate nei più moderni laboratori, unitamente ad indubbio **capacità manuali**, da affinare con la pratica. Sono proprio questi gli obiettivi del corso professionale di "Pasticcere" proposto dall'Università del Gusto.

Un percorso che consentirà ai partecipanti di **realizzare in autonomia le preparazioni di base, gli impasti e le decorazioni** dei più importanti e conosciuti prodotti dolciari contemporanei, con uno spazio dedicato al **visual e al packaging in pasticceria**. Il corso, oltre a trasferire competenze tecniche, prepara i partecipanti nella gestione d'impresa, con un'ottica rivolta alla realizzazione di progetti imprenditoriali futuri.

Scarica la scheda informativa a questo link.

Obiettivi:

Il corso intende formare la figura del **pasticcere con qualifica professionale riconosciuta**.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in possesso di una gamma di abilità cognitive e pratiche tali da consentire l'esercizio della professione nelle più moderne pasticcerie.

**Il corso, approvato ai sensi del Decreto Regionale n.614 del 01/06/2017, permette di ottenere, dopo l'esame finale, la qualifica di Pasticcere ai sensi della DGR 668 del 28/04/2015 Regione del Veneto. La Qualifica Professionale è riconosciuta a livello europeo, secondo il livello EQF3 del Quadro Europeo delle Qualifiche (European Qualifications Framework).*

Calendario

Lunedì 13 aprile 2026

Dal lunedì al venerdì, dalle 8.30-12.30 alle 13.30-17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 6 aprile 2026

Destinatari:

L'Università del Gusto diventa il luogo ideale per far incontrare domanda e offerta di lavoro, proprio grazie al corso per Pasticcere professionale, aperto a chiunque intenda affermarsi con successo in questo settore del food: giovani che desiderano fare della loro passione un mestiere redditizio e di grande appeal, lavoratori che desiderano crearsi una nuova opportunità professionale, persone che già operano nella pasticceria ma non hanno mai conseguito una qualifica specialistica.

Prezzo: 2.900,00 € IVA ESENTE

I partecipanti hanno la possibilità di accedere ad un prestito a totale copertura del costo del corso a condizioni particolarmente favorevoli, grazie alla convenzione che **Centroveneto Bassano Banca** ha riservato ad ESAC Spa. Per maggiori informazioni: www.bancavenetocentrale.it | info@bancavenetocentrale.it

Docenti:

[Andrea Guaglianone](#)
[Debora Vena](#)