



I dessert al bicchiere



INIZIO CORSO: lunedì 11 maggio
2026

durata: 6 ore

Tradizionali, moderni o innovativi, **i dessert al bicchiere** rappresentano di certo un'interessante variante nell'offerta della carta dei dolci del proprio locale.

Forme e consistenze diverse che, insieme a ingredienti di stagione e presentazioni ricercate possono dar vita a prodotti buoni da gustare, equilibrati e leggeri, belli da vedere.

Con la Pastry chef **Debora Vena** i partecipanti potranno apprendere le tecniche per **riprodurre dolci al bicchiere** da inserire nel proprio menu, garantendo ai propri clienti **un'offerta ampia e di qualità** e ottimizzando al contempo l'organizzazione del lavoro con un dessert facile da servire e stoccare.

Obiettivi:

Il corso offrirà ai professionisti l'opportunità di cogliere spunti e suggerimenti da adottare nei propri ristoranti nella preparazione e nel servizio di dessert al bicchiere.

Contenuti:

Saranno realizzati i seguenti dessert al bicchiere:

- ?milkshake
- ??tre cioccolati
- ?mandorla, passito e frutti gialli
- ?caffè, mascarpone e caramello
- ?cream cheese, frutti rossi e pistacchi pralinati
- ?Black forest

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 11 maggio 2026
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 4 maggio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto a ristoratori e pasticceri.

Docenti:

[Debora Vena](#)