



Corso avanzato di pasticceria: frutta realistica



INIZIO CORSO: lunedì 27 luglio 2026

durata: 6 ore

Un percorso formativo esclusivo dedicato ai professionisti della pasticceria che desiderano **elevare il proprio livello tecnico e creativo attraverso l'arte della frutta realistica.**

Questo corso approfondito **esplora le più avanzate tecniche di lavorazione** per riprodurre frutti dall'aspetto estremamente naturale, **combinando estetica impeccabile e gusto raffinato.** I partecipanti acquisiranno competenze fondamentali per creare dessert moderni ad alto impatto visivo, perfetti per vetrine di alta gamma, ristorazione stellata e competizioni.

Obiettivi:

- Sviluppare tecniche avanzate di modellazione e rifinitura
- Riprodurre fedelmente forme, colori e texture della frutta
- Creare glassature e finiture effetto naturale (velluto, lucido, satinato)
- Strutturare dolci moderni con inserti e stratificazioni equilibrate

Contenuti:

Realizzazione dei seguenti dessert realistici:

- Arachide
- Fragola
- Pistacchio
- Mango
- Cabosside cioccolato

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 27 luglio 2026

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 20 luglio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.