



La Pasqua creativa in cioccolato di Emmanuele Forcone



INIZIO CORSO: giovedì 2 marzo 2017

durata: 8 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + IVA)

****FINANZIATO 80%**

Emmanuele Forcone ad oggi è tra i più giovani maestri dell' Accademia Maestri Pasticceri Italiani, quattro volte campione italiano di pasticceria, si è aggiudicato nel 2015, insieme alla squadra nazionale italiana, il titolo di Campione del Mondo, in occasione della XV "Coupe du Monde de la Patisserie" svoltasi a Lione, in Francia. Il maestro Emmanuele Forcone torna all'Università del Gusto con una lezione dedicata al cioccolato e alla Pasqua durante la quale i professionisti del settore avranno l'opportunità di apprendere le tecniche per la preparazione di una vasta gamma di soggetti e uova in tema pasquale.

Obiettivi:

Il corso intende illustrare tecniche e procedimenti per la realizzazione di soggetti e uova da proporre alla propria clientela nel periodo pasquale, con particolare attenzione ai tempi di produzione, al gusto e all'estetica del prodotto.

Contenuti:

- Tecniche di stampaggio e modellaggio
- Colorazioni
- Temperaggi
- Creazione di soggetti innovativi

Prezzi completi:

a) € 276,00 + iva 22% (totale € 336,72) costo corso a partecipante;

b) € 230,00 + iva 22% (totale € 280,60) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;

c) € 46,00 + iva 22% (totale € 56,12) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell'Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Giovedì 2 marzo 2017

Dalle ore 8.30 alle ore 16.30

Destinatari:

Il corso è rivolto a pasticceri e cioccolatieri che intendono ampliare l'offerta dei prodotti pasquali.