



CORSO DI PASTICCERIA BASE

SERALE





CORSO DI PASTICCERIA BASE

● DIRETTORE DIDATTICO

Chef Iside De Cesare

● DOCENTI

Le lezioni sono tenute dai nostri pasrty chef

● FREQUENZA

- 1 giorno a settimana
- Mercoledì
- Orario 18,30 – 22,30

● DATE

- 8/04, 12/04, 15/04, 29/04

● PARTECIPANTI

- Massimo 10 partecipanti

● DURATA

- 4 lezioni
- Ogni lezione ha una durata di 4 ore

● ATTESTATI

- Attestato di frequenza al Corso di Pasticceria Base

● COSTO

- Corso Cucina Base euro 320.00

● DOTAZIONI

- Dispense
- 1 grembiule IKA
- Tessera associazione IKA con sconti e agevolazioni



ITALIAN KITCHEN ACADEMY

L'ACCADEMIA

Italian Kitchen Academy eroga corsi professionali di cucina a Roma ed è pensata per offrire a ogni singolo iscritto formazione, professionalità ed immediato inserimento nel mondo del lavoro.

L'accademia è aperta a tutti e si rivolge anche a coloro che sono semplici appassionati, che vogliono approcciarsi per la prima volta alla pasticceria, divertirsi e/o perfezionare la proprie conoscenze.





IL CORSO DI PASTICCERIA BASE

IL CORSO

- Il corso è un'occasione per conoscere le **basi della pasticceria**: durante ogni appuntamento imparerai a padroneggiare le basi della pasticceria con le quali potrai realizzare una grandissima varietà di torte!

A CHI SI RIVOLGE

- Il corso è **aperto a tutti**, Il corso si rivolge a tutti, a coloro che hanno la passione per la pasticceria e che vogliono perfezionare la loro pratica e a coloro che hanno bisogno di idee per stupire i propri ospiti!

OBIETTIVO DEL CORSO

- Apprendere le tecniche di base e crearsi un proprio ricettario.

COME FUNZIONA

- Ogni lezione è della durata di 4 ore, si svolge il mercoledì dalle 18,30 alle 22,30. Lavorerete per apprendere le basi della pasticceria guidati da un nostro pastry chef e li degusterete tutti insieme.





PROGRAMMA

Lezione 1 | mercoledì 8 aprile

▪ Frolle

Le differenze tra i diversi impasti e le applicazioni (torte, biscotti ecc)

Lezione 2 | mercoledì 12 aprile

▪ Bigné

La tecnica dietro alla realizzazione della pasta choux dalla quale deriva il profiterole ed altri dolci.

Lezione 3 | mercoledì 15 aprile

▪ Sfoglia

Come realizzare la pasta sfoglia. Impasto, lavorazione e applicazioni in pasticceria.

Lezione 4 | mercoledì 29 aprile

▪ Masse montate

Cosa sono le paste montate. Applicazioni su torte in pasticceria.

Ogni lezione è l'occasione per approfondire le basi della pasticceria e da spunto per trattare altri argomenti oltre a quelli citati (es. le creme).

Durante ogni lezione, tenendo conto del tema da affrontare, si svilupperanno diverse ricette simbolo della pasticceria italiana e francese.

Si precisa che il calendario del corso può subire delle variazioni che nel caso saranno comunicate.





DOCENTI

Nata a Roma nel 1973, dopo aver conseguito la maturità scientifica, Iside De Cesare si iscrive ad ingegneria e contemporaneamente inizia a lavorare nelle cucine.

Appassionatasi all'ambiente culinario decide di interrompere gli studi di ingegneria per dedicare le proprie energie al mondo della ristorazione.

Così nel '96 approda al ristorante Agata e Romeo e l'anno successivo è la volta delle Colline Ciociare. Nel '98 alla Pergola del Rome Cavalieri e dopo due anni alla corte di **Heinz Beck** va in Romagna alla Frasca Di Castrocaro Terme.

Prosegue come chef in varie strutture ed alberghi e dal 2005, insieme al marito Romano Gordini, gestisce ed è chef del ristorante **La Parolina premiato con la stella Michelin** nel 2009.

Dal 2005 si dedica anche all'insegnamento di cucina e pasticceria in varie scuole.

Chef emergente per la guida del Touring 2008 e della guida di Identità Golose nel 2010. | Vincitrice Imaf chef cup2014 | Fa parte del progetto Atelier des Grandes Dames di Veuve Clicquot.



● DIREZIONE DIDATTICA
chef **Iside De Cesare**



DOCENTI

Le lezioni sono tenute da **chef e docenti** di elevato profilo:

- Iside De Cesare (chef, pastry chef)
- Fabrizio Leggiero (chef)
- Andrea Golino (chef)
- Stefania Scanavino (chef)
- Andrea Dolciotti (chef)
- Cristiano Catapano (chef)
- Fabio Pecelli (chef)
- Simone Ballicu (chef)
- Dino De Bellis (chef)
- Mirko Moglioni (chef)
- Marta Cerbino (chef)
- Rossella Ruberto (chef)
- Piero Palanti (sommelier dell'olio)
- Barbara Nocco (sommelier)
- Daniele De Santi (pastry chef)
- Salvo Leanza (pastry chef)
- Andrea De Bellis (pastry chef)
- Francesca Minnella (pastry chef)
- Renee Abou Jaoudé (pastry chef)





DOCENTI





SEDE

SEDE DEL CORSO

I corsi hanno luogo presso la sede della Italian Kitchen Academy, a due passi da Fontana di Trevi in Vicolo Scavolino, 64a - 00187 Roma (Metro Barberini).

POSTAZIONI

Il Corso di Cucina Professionale è a numero chiuso e prevede una presenza massima di 10 persone.
Le postazioni sono complete di tutte le dotazioni necessarie per lo svolgimento teorico e pratico delle lezioni.





COSTI

COSTO

Corso Completo euro 400,00

MODALITA' DI PAGAMENTO

- 1 rata euro 150,00 da versare al momento dell'iscrizione
- 2 rata euro 150,00 da versare entro l'inizio del corso
- 2 rata euro 100,00 da versare entro la terza lezione

- Pagamento accettato: bonifico, carte di credito e bancomat, assegno, contanti.

ISCRIZIONE

Per partecipare al corso è possibile cliccare sul tasto ACQUISTA del corso, oppure contattare l'accademia per scegliere la formula di pagamento che si preferisce.

INFO

- info@italiankitchenacademy.com
- Tel. 06 69 91 113





Vicolo Scavolino 64A

00187 Roma

Tel. +39 06 69 91 113

info@italiankitchenacademy.com

