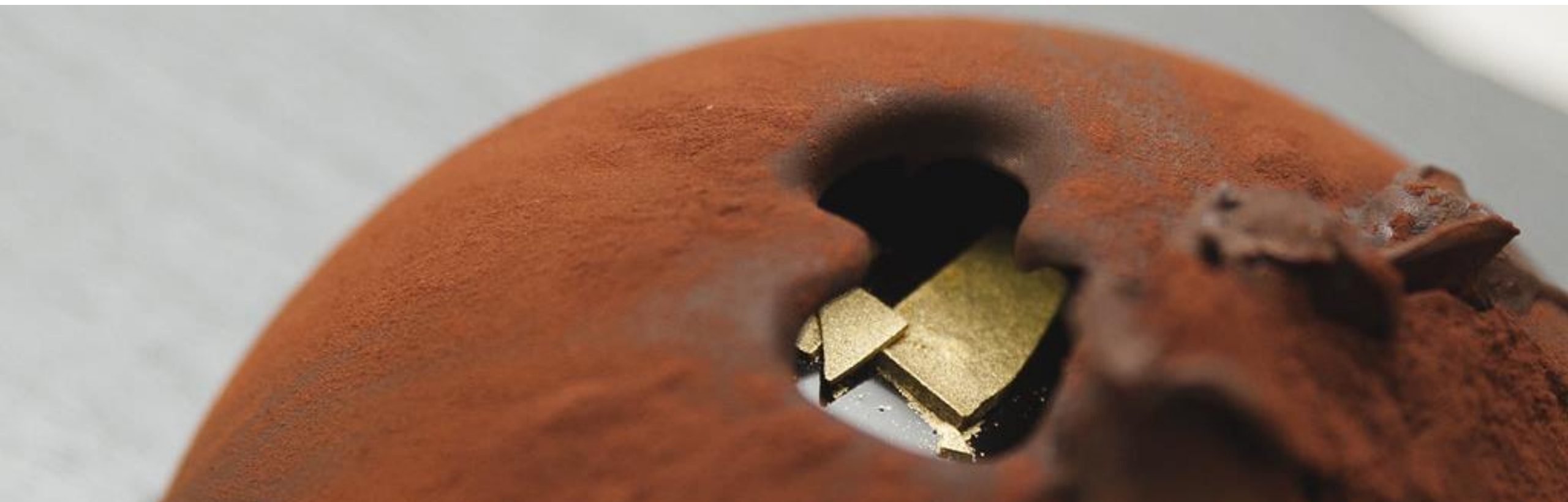




CORSO PROFESSIONALE
PASTICCERIA DA RISTORAZIONE





CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

● DIRETTORE DIDATTICO

Chef Iside De Cesare

● DOCENTI

Le lezioni sono tenute dal Direttore Didattico e da pasticceri professionisti di alto profilo

IL CORSO

- Corso a numero chiuso: 8 partecipanti
 - B2B tra allievi e docenti
 - 88 ore di lezioni pratiche e teoriche in 22 lezioni

● DURATA

- 5 giorni a settimana
- Dal lunedì al venerdì
- Orario 9,30 – 18,00
- Inizio Corso: Lunedì 4 maggio
- Termine previsto: Lunedì 18 maggio

● ATTESTATI

- Attestato di frequenza al Corso La Pasticceria da Ristorazione
- Attestato HACCP (su richiesta con un costo aggiuntivo di 80,00 euro)

● COSTO

- Corso La Pasticceria da Ristorazione euro 1.500.00

● DOTAZIONI

Dispense
1 Divisa professionale completa
Tessera associazione IKA con sconti e agevolazioni

POSTI DISPONIBILI

- 8



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. Il principale obiettivo di Italian Kitchen Academy è quello di formare in modo altamente qualificato gli aspiranti chef dando loro un bagaglio di conoscenze in grado di favorire l'ingresso nel mercato del lavoro.





CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

OBIETTIVO PROFESSIONE | LAVORO

Nel corso di Pasticceria gli allievi apprenderanno le basi della pasticceria attraverso un percorso teorico e pratico che gli metterà nelle condizioni di un pronto inserimento nel mondo del lavoro. Il corso professionale di pasticceria è articolato per coloro i quali intendono affacciarsi alla professione di pasticciere. Il corso è concepito per ogni livello di esperienza e tratterà i principali temi della pasticceria.

DESTINATARI

- Aperto a tutti (senza limiti di età)
- Il corso si rivolge principalmente a chi lavora o intende lavorare all'interno di un ristorante nel ruolo di pasticciere.
- E' studiato sia per coloro che non hanno esperienza alcuna sia per coloro che vogliano intraprendere un percorso di perfezionamento.

COSA IMPARERAI

Gli allievi apprenderanno le **basi della pasticceria** attraverso un percorso teorico e pratico che gli metterà nelle condizioni di un pronto inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre avranno la possibilità di applicare le competenze acquisite durante il corso al fine di essere autonomi nella realizzazione di **dessert al piatto** e potranno affinare alcuni aspetti importanti tra cui: produzione, gusto, estetica, impiattamento.





CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

UNA DIDATTICA SU MISURA

- Numero limitato di partecipanti

il corso prevede un massimo di 8 persone, questo permette agli Chef professionisti di concentrarsi sui partecipanti, coinvolgendoli attivamente nel corso della lezione.

Dato il numero ristretto dei partecipanti, il direttore didattico Iside De Cesare e i docenti, avranno modo di verificare l'apprendimento di ogni allievo non solo attraverso verifiche periodiche ma anche durante le lezioni stesse. Ecco perché gioca un ruolo fondamentale il rapporto che si instaura tra allievo e docente.

PERCORSO IN AULA

- Il corso ha una durata di circa 2 settimane
- Un percorso intensivo con frequenza obbligatoria
- Tutti i giorni, dal lunedì al venerdì
- Dalle 9,30 alle 18,00
- La giornata sviluppa con una parte teorica e con molta pratica.





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 pasticceri** di elevato profilo:

- Iside De Cesare
- Cristiano Catapano
- Daniele De Santi
- Salvo Leanza
- Andrea De Bellis
- Francesca Minnella
- Renee Abou Jaoudé





PROGRAMMA DEL CORSO DI PASTICCERIA

TEMI DEL CORSO

- Lievitati in pasticceria
- Impasti base
- Frolla
- Sfoglia
- Masse montate
- Pasta bignè
- Creme
- Dolci al cucchiaio
- Semifreddi
- Cioccolato: Tecniche di base di lavorazione del cioccolato
- Piccola pasticceria e biscotteria
- Dessert al piatto





RICONOSCIMENTI E DOTAZIONI

RICONOSCIMENTI

Attestato di frequenza al Corso Professionale: La Pasticceria da Ristorazione

Attestato HACCP (su richiesta con un costo aggiuntivo di 80,00 euro)

MATERIALI IN DOTAZIONE

Dispense

1 Divisa (cappello, giacca, pantalone, grembiule e scarpe)

Tessera associazione IKA che riserverà sconti e agevolazioni presso i partner della scuola.





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 8 persone.
Le postazioni sono complete di tutte le dotazioni necessarie per lo svolgimento teorico e pratico delle lezioni.





COSTI

COSTO

Corso Completo euro 1.500,00

MODALITA' DI PAGAMENTO

- 1 rata euro 500,00 al momento dell'iscrizione
- 2 rata euro 500,00 da versare entro l'inizio del corso, il 4/05
- 3 rata euro 500,00 da versare entro il 11/05

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

AMMISSIONE AL CORSO

- Il corso è aperto a tutti. Per candidarsi è necessario contattare l'accademia all'indirizzo email info@italiankitchenacademy.com oppure chiamando al numero +39 06 69 91 113.





Vicolo Scavolino 64A

00187 Roma

Tel. +39 06 6991113

info@italiankitchenacademy.com

