

## CORSO FINANZIATO PER DIPENDENTI

invia la richiesta di partecipazione a:

**Vera Porracin** e-mail [vera.formazione@terziaria.pn.it](mailto:vera.formazione@terziaria.pn.it) tel 0434 549465  
**Rossella Cavallini** e-mail [cavallini@ifoa.it](mailto:cavallini@ifoa.it) tel 0434 549420 – fax 0434 549458

## PASTICCERIA FRESCA PER L'ESTATE

- docente: ROBERTO LESTANI
- giornate: 28 MAGGIO 2018
- orario: 9.00 – 13.00 e 14.00 – 18.00 (8ore)
- sede: MADIA SPA - Via Maniago, 55, 33080 San Quirino PN

### DESCRIZIONE

Un corso per affinare l'offerta di dolci estivi per pasticcerie e ristoranti.

In questo corso **Roberto Lestani** illustrerà come produrre al meglio diversi tipi di dolci freschi, al cucchiaio e monoporzioni, moderni ed eleganti. Ampio spazio verrà dedicato ai principi di chimica e merceologia, indispensabili per avere la completa padronanza del lavoro e avere certezza del risultato.

Il docente spiegherà inoltre come razionalizzare il proprio lavoro in laboratorio attraverso una produzione intelligente e vantaggiosa con spiegazioni tecnico-pratiche per realizzare prodotti diversi partendo da una stessa base. Perché è solo con l'organizzazione efficace del lavoro e una conoscenza approfondita delle caratteristiche delle materie prime che è possibile dare spazio alla ricerca e alla creatività e poter quindi realizzare prodotti eccellenti tutti i giorni.

### CONTENUTI

Durante il corso verranno realizzate diverse tipologie di creme, pasticceria mignon, frolle e pan di spagna. Verranno inoltre trattati argomenti di chimica e merceologia oltre che di organizzazione del lavoro.

Lo chef presenterà il **DESSERT TRASPARENZA**

Dolci pensieri by Lestani: inebriante e sensuale dal profumo di cioccolato, abbina la crema morbida, la freschezza gradevole dello specchio di cointreau e il profumo di vaniglia.

Preparazioni: FROLLA VIENNESE, TARTINE RUSSE, CROCCANTINO ARANCIO, MACARON ALLE MANDORLE, GANACHE ALL'ACQUA, GELATINA ARANCIO, GELATINA AL COINTREAU, CREMA INGLESE - Bavarese vaniglia Bavarese nocciola - PALET DI LAMPONI, CROCCANTE MORBIDO AL MIELE

### DOCENTE

**Roberto Lestani**

Campione del Mondo di pasticceria

Campione Olimpico di Ciocolateria

Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana

Presidente Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria

## COSTI

- Per aziende adenti al Fondo For.te:  
**GRATUITO** per i dipendenti e per i titolari che partecipano insieme ad un dipendente
- Per aziende non adenti al Fondo For.te:  
soci ASCOM 29,16+IVA (tot. € 35,00)                      non soci ASCOM 49,18+IVA (tot. € 60,00)

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione al corso "PASTICCERIA FRESCA PER L'ESTATE". L'eventuale disdetta della partecipazione al corso, dovrà pervenire, in forma scritta, almeno 7 gg prima della data fissata per l'inizio dello stesso corso. Ci riserviamo la possibilità di annullare il corso qualora il numero degli iscritti non sia tale da garantirne il buon successo. In tal caso la comunicazione avverrà mediante contatto telefonico o e-mail (unicamente ai partecipanti che avranno fornito la propria adesione scritta compilando in ogni sua parte la richiesta di iscrizione).

## ANAGRAFICA AZIENDA

Rag. sociale \_\_\_\_\_ P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

## ANAGRAFICA PARTECIPANTE/I

Cognome	Nome	Cod. Fisc.	Data assunz.
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Data \_\_\_\_\_ Firma (leggibile) \_\_\_\_\_

**INFORMATIVA SULLA PRIVACY:** Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone – tel. 0434.549411