

ARTE DOLCE



Catalogo Corsi
2024/2025



**CORSI E DOCENTI DI ALTISSIMO LIVELLO IN PASTICCERIA,
GELATERIA, CIOCCOLATERIA, CAFFETTERIA E PANIFICAZIONE.**

Benvenuti in ARTE DOLCE



ARTE DOLCE, CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER PASTICCERIA, GELATERIA, CIOCCOLATERIA, CAFFETTERIA E PANIFICAZIONE, NASCE A RIMINI NEL 1991 E VANTA DI ESSERE UNA DELLE PRIME E PIÙ PRESTIGIOSE REALTÀ A LIVELLO INTERNAZIONALE.

Fondata nel 1991 e diretta per oltre 20 anni dal Maestro Mario Morri, Arte Dolce ha proposto oltre 2000 corsi avvalendosi della collaborazione di illustri Docenti internazionali quali: Pierre Hermé, Michel Galloyer, Iginio Massari, Luigi Biasetto, Luca MonTERSINO, Achille Zoia, Gianluca Fusto, Gino Angelini, Graziano Giovannini e tanti altri.

Ha contato la partecipazione di oltre 20.000 allievi-professionisti, molti dei quali sono stati protagonisti e vincitori delle più prestigiose competizioni nazionali e internazionali diventando, a loro volta, affermati Docenti; citiamo ad esempio Leonardo Di Carlo, Rossano Vinciarelli, Roberto Rinaldini, Roberto Lestani, Palmiro Bruschi, Antonio

Capuano, Carmela Moffa. Numerose le collaborazioni che Arte Dolce instaura con le Scuole più prestigiose al mondo come École Lenôtre, École Bellouet Conseil, École Stéphane Glacier, Escuela Torreblanca, École Olivier Bajard, Gaetan Paris Conseil.

Dal 2015 al 2023 Arte Dolce è stata diretta dal Pastry Chef Antonio Guerra, grande professionista con competenze trasversali di altissimo livello. Il timone è passato al Pastry Chef Marco Massi che guiderà Arte Dolce verso nuovi ambiziosi traguardi. Il Centro continua ad essere un'eccellenza formativa in Italia e in Europa, proiettato sempre verso Ricerca, Innovazione e Avanguardia.

Si rivolge sia ai principianti del settore che vogliono acquisire le competenze necessarie per intraprendere un "mestiere del gusto", sia ai professionisti già affermati che desiderano aggiornarsi ed approfondire temi specifici.

Un nuovo anno insieme ad **ARTE DOLCE!**

La sessione 2024/2025 sarà ancora più ricca
di corsi, nuovi docenti e opportunità di crescita!

Siamo davvero felici di presentarvi il catalogo 2024/2025 dove troverete corsi dedicati alla pasticceria, gelateria, panificazione, decorazione, al bar, al cioccolato e tanto altro. Ogni corso è stato progettato per garantirvi un'esperienza di apprendimento unica e coinvolgente, guidata da Docenti esperti che sapranno trasmettervi competenze teoriche e pratiche.

Troverete corsi base per principianti, corsi più avanzati per chi ha già esperienza e vuole perfezionarsi, corsi teorici-dimostrativi ma anche pratici per chi vuole mettere le "mani in pasta". Non vediamo l'ora di darvi il benvenuto in Arte Dolce e aiutarvi a scoprire e perfezionare la vostra passione!



FORMAZIONE COMPLETA ED
ECONOMICAMENTE VANTAGGIOSA

Pacchetti promozionali Arte Dolce



PROMO CAFFETTERIA

Prenota il corso di "Latte Art" con "Crêpes, Pancakes, Bubble Waffles e Brioches"
Insieme li pagherai **€ 270** anziché € 340
ATTIVABILE SUI CORSI N° 10, 50, 82 E N° 11, 83



PROMO APERITIVO

Prenota il corso di "Finger food per tutti: dal tradizionale al vegano" o "Piccola pasticceria salata per buffet" con "Mixology"
Insieme li pagherai **€ 600** anziché € 750
ATTIVABILE SUI CORSI N° 30 O 99 CON 31 O 98



PROMO BILANCIAMENTO

Prenota insieme i corsi di bilanciamento in pasticceria
Insieme li pagherai **€ 690** anziché € 860
ATTIVABILE SUI CORSI N° 107 E 115

PROMO UNDER 25

Se non hai ancora compiuto 25 anni hai diritto ad uno sconto del 20% su tutti i corsi a catalogo.
Lo sconto è cumulabile solo con la promo Early Bird o promo Open Day.

PROMO EARLY BIRD

Prenota i corsi con un mese di anticipo e avrai diritto ad uno sconto del 10%. La promo è valida se l'acconto del 30% verrà versato almeno 30 giorni prima dall'inizio del corso. Lo sconto è cumulabile con tutte le promozioni, tranne con l'Open Day.

Condizioni › Al momento della prenotazione è richiesto il versamento di una caparra pari al 30% dell'importo complessivo. La restante parte dovrà essere versata all'inizio del primo corso.

PROMO LIVELLO BASE E AVANZATO

Prenota insieme i corsi di livello base e avanzato della stessa categoria e ti sarà riservato uno sconto speciale. Attivabile su:



PASTICCERIA

corsi n° 12-42-56-94-112 (livello base) e 14-45-58-96-114 (livello avanzato) li pagherai **€ 680** anziché € 850



GELATERIA

corsi n° 16-29-52-73 (base) e 19-32-54-76 (avanzato) li pagherai **€ 680** anziché € 850



CIOCCOLATO

corsi n° 38 e 39 li pagherai **€ 810** anziché € 1.020



DECORAZIONE CON IL CORNETTO

corsi n° 13 e 88 li pagherai **€ 910** anziché € 1.140



MODELLING

corsi n° 87 e 89 li pagherai **€ 680** anziché € 850



WEDDING

corsi n° 95 e 97 li pagherai **€ 905** anziché € 1.130



ARTE FROLLA

corsi n° 47 e 85 li pagherai **€ 690** anziché € 860

PROMO SPECIALE 3X2

Prenota insieme tre corsi, quello di importo inferiore te lo regala Arte Dolce.

Condizioni di pagamento:

- Caparra del 30% sull'importo totale a pagamento al momento dell'iscrizione
- Il 50% dell'importo totale a pagamento all'inizio del primo corso
- Il restante 20% all'inizio del secondo corso

Pacchetto azienda amica Arte Dolce

Attivando questo pacchetto al prezzo speciale di € 12.000,00 tu ed i tuoi collaboratori avrete la possibilità di frequentare, per un anno, tutti i corsi presenti nel programma Arte Dolce 2024-2025.

Condizioni

- Il pacchetto è utilizzabile da tutti i collaboratori di un'unica ragione sociale.
- Potranno partecipare ad un corso massimo due persone per volta.
- I corsi dovranno essere frequentati nel periodo di un anno a far data dalla prima partecipazione.

- In caso di mancata attivazione di qualche corso non è previsto nessun rimborso.
- Il pagamento dovrà avvenire in un'unica soluzione al momento della sottoscrizione.

Tutti i prezzi sopra riportati sono IVA esclusa.

Settembre 2024

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
	OPEN DAY	Marco Massi Samuele Savioli Cinzia Iotti Andrea Canali	new	16	-	GRATIS	13
1	I LIEVITATI INNOVATIVI DEL "IBORGIO"	Luca Borgioli	new	17-18	PASTICCERIA	470	16
2	LA PASTICCERIA MODERNA GIAPPONESE - livello avanzato	Kazuhiro Nakayama e Marco Molinari	new	17	PASTICCERIA	290	16
3	PIECE DI CIOCCOLATO ARTISTICO - livello avanzato	Kazuhiro Nakayama e Marco Molinari	new	18	PASTICCERIA	290	17
4	PIECE DI ZUCCHERO ARTISTICO - livello avanzato	Kazuhiro Nakayama e Marco Molinari	new	19	PASTICCERIA	290	17
5	BISCOTTERIA: DAL CLASSICO AL MODERNO	Stefano Zizzola	new	23-24	PASTICCERIA	500	17
6	CROSTATE CLASSICHE E MODERNE	Cinzia Iotti e Marco Massi	new	24-25	PASTICCERIA	250	18
7	CREAM TARTE E NUMBER CAKE	Marco Massi		27	PASTICCERIA	170	18
8	I GRANDI LIEVITATI DI NATALE	Oscar Pagani	new	30 sett 1-2 ottobre	PASTICCERIA	680	18
9	FOCACCE, PIZZE AL PIATTO, IN TEGLIA E ALLA PALA in collaborazione con Sirman	Massimo Quondamatteo	new	30 sett 1 ottobre	PANIFICAZIONE	290	54

Ottobre 2024

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
10	LATTE ART	Lorenzo Del Gatto	new	3	BAR/CAFFETTERIA	170	58
11	CRÊPES, PANCAKES, BUBBLE WAFFLES E BRIOCHES	Marco Massi		4	GELATERIA	170	46
12	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello base	Marco Massi		7-8-9	PASTICCERIA	510	19
13	CORNETTO: SCRITTURA E DECORAZIONE - livello base	Roberto Cantolacqua		8-9	DECORAZIONE	570	42
14	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello avanzato	Marco Massi		10-11	PASTICCERIA	340	19
15	LA PASTICCERIA ALTERNATIVA	Luca Montersino		10-11	PASTICCERIA	520	19
16	IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE - livello base	Marco Nicolino		14-15-16	GELATERIA	510	46
17	CIOCCOLATINI STAMPATI, RICOPERTI E DA SNACK in collaborazione con Martellato - livello avanzato	Alexandre Bourdeaux	new	15	CIOCCOLATERIA	470	50
18	LE MIGNON DI SEBASTIANO CARIDI	Sebastiano Caridi		17-18	PASTICCERIA	640	20

Ottobre 2024

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
19	IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE - livello avanzato	Marco Nicolino		17-18	GELATERIA	340	47
20	VIENNOISERIE	Mohamed Zein Tamer	new	21-22-23	PASTICCERIA	530	20
21	I DOLCI DI NATALE DI SAMUELE SAVIOLI	Samuele Savioli	new	21	PASTICCERIA	170	20
22	LA PASTICCERIA SENZA GLUTINE	Rita Busalacchi	new	22-23	PASTICCERIA	430	21
23	L'ARTE DEL DECORO PER IL PANETTONE	Rossella Ladisa	new	24-25	DECORAZIONE	290	42
24	SWEET TABLE PER RICORRENZE	Cinzia Iotti e Angelica Martinetti		28-29-30	DECORAZIONE	600	43
25	LE MONOPORZIONI DI ROSSANO VINCIARELLI	Rossano Vinciarelli		28-29	PASTICCERIA	450	21
26	IL GELATO ALTERNATIVO: ABBINAMENTI E NUOVE TENDENZE	Marco Nicolino		30	GELATERIA	170	47
27	GRANITE E BRIOCHES	Marco Nicolino		31	GELATERIA	170	47
28	CRACKERS, GRISSINI E FROLLA SALATA	Marco Massi		31	PANIFICAZIONE	170	54

Novembre 2024

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
29	IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE - livello base	Stefano Dassie		4-5-6	GELATERIA	510	48
30	FINGER FOOD PER TUTTI: DAL TRADIZIONALE AL VEGANO	Ronny Gattei	new	4-5	PASTICCERIA	350	21
31	MIXOLOGY	Stefano Renzetti	new	6-7	BAR/CAFFETTERIA	400	58
32	IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE - livello avanzato	Stefano Dassie		7-8	GELATERIA	340	48
33	PRIMA COLAZIONE E SPECIALITÀ SPAGNOLE	Samuel Gonzalez	new	11-12	PASTICCERIA	430	22
34	GELATO IN BARATTOLO, COPPE E STECCHI	Fabio Bracciotti	new	11	GELATERIA	170	48
35	PANDORO E PANETTONE: I GRANDI LIEVITATI DEL NATALE	Luca Montersino	new	12-13-14	PASTICCERIA	780	22
36	TECNICHE DI DECORAZIONE SPECIALE SAC À POCHE	Antonio Capuano		14-15	DECORAZIONE	380	43
37	LA VASOCOTTURA DI DENIS DIANIN	Denis Dianin		18-19	PASTICCERIA	430	22
38	LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO - livello base	Yuri Cestari	new	18-19	CIOCCOLATERIA	510	50

Novembre 2024

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
39	LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO - livello avanzato	Yuri Cestari	new	20-21	CIOCCOLATERIA	510	51
40	PANE, PIZZE E FOCACCE	Marco Massi		21-22	PANIFICAZIONE	340	55
41	DECORI IN CIOCCOLATO: SPECIALE TORTE E MONO - livello avanzato	Yuri Cestari	new	22	CIOCCOLATERIA	250	51
42	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello base	Marco Massi		25-26-27	PASTICCERIA	510	19
43	LA BISCOTTERIA	Roberto Cantolacqua	new	25-26	PASTICCERIA	570	23
44	TORTE MODERNE	Massimiliano Asturi	new	27-28-29	PASTICCERIA	510	23
45	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello avanzato	Marco Massi		28-29	PASTICCERIA	340	19

Dicembre 2024

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
46	SCULTURE DI GHIACCIO - livello base	Andrea Restuccia	new	2	PASTICCERIA	290	23
47	ARTE FROLLA - livello base	Elisabetta Corneo	new	2-3	PASTICCERIA	430	24
48	ZUCCHERO ARTISTICO - livello base	Lorenzo Puca	new	5-6	PASTICCERIA	680	24

Gennaio 2025

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
49	TORTE AMERICANE: DRIP CAKE, UGLY CAKE, RED VELVET E CARTOON CAKE	Carmela Moffa	new	8-9-10	PASTICCERIA	430	24
50	LATTE ART	Lorenzo Del Gatto	new	9	BAR/CAFFETTERIA	170	58
51	A TUTTA ZEPPOLA	Marco Massi	new	10	PASTICCERIA	170	25
52	IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE - livello base	Stefano Dassie		27-28-29	GELATERIA	510	48
53	SPECIALE SAN VALENTINO	Andrea Restuccia	new	27-28	PASTICCERIA	510	25
54	IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE - livello avanzato	Stefano Dassie		30-31	GELATERIA	340	48
55	I FRITTI DI CARNEVALE	Marco Massi		31	PASTICCERIA	170	25

Febbraio 2025

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
56	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello base	Marco Massi		3-4-5	PASTICCERIA	510	19
57	TORTE: SPECIALE GLASSE	Alessandro Tiscione	new	3-4	PASTICCERIA	570	26
58	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello avanzato	Marco Massi		6-7	PASTICCERIA	340	19
59	A TUTTO CIOCCOLATO: DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE	Lorenzo Puca	new	6-7	PASTICCERIA	680	26
60	LE MIGNON DI GIUSEPPE GAGLIARDI	Giuseppe Gagliardi	new	10-11	PASTICCERIA	570	26
61	DAL DOLCE IN TRASPARENZA ALLE TORTE MODERNE	Samuele Savioli	new	10	PASTICCERIA	170	27
62	MONOPORZIONI E TORTE IN GELATERIA SENZA GLUTINE	Fabio Bracciotti	new	11-12	GELATERIA	340	49
63	MONOPORZIONI E TORTE INNOVATIVE SENZA LATTOSIO E CON ZUCCHERI A BASSO INDICE GLICEMICO	Fabio Bracciotti	new	13	GELATERIA	170	49
64	IL PANE È LIBERO in collaborazione con Molino Merano	Ezio Marinato	new	13	PANIFICAZIONE	170	55
65	I GRANDI LIEVITATI PASQUALI in collaborazione con Molino Dallagiovanna	Luca Rubicondo	new	17-18-19	PASTICCERIA	510	27
66	VIENNOISERIE	Olivier Magne	new	17-18	PASTICCERIA	710	27
67	SPALMABILI E PICCOLI SOGGETTI DI CIOCCOLATO	Enrico Casarano	new	20-21	CIOCCOLATERIA	430	51
68	FRUITOLOGY® in collaborazione con Les Vergers Boiron	Alessandro Tiscione	new	21	PASTICCERIA	170	28
69	LE MIGNON DI ROSSANO VINCIARELLI	Rossano Vinciarelli		24-25-26	PASTICCERIA	680	28
70	CREAM TARTE E NUMBER CAKE	Marco Massi		24	PASTICCERIA	170	18
71	PANE, PIZZE E FOCACCE	Luca Montersino	new	25-26	PANIFICAZIONE	520	55
72	PANE, PIZZE E FOCACCE - SPECIALE SENZA GLUTINE	Luca Montersino	new	27	PANIFICAZIONE	260	56

Marzo 2025

n°	corso	docente	date		categoria	€	pag
73	IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE - livello base	Marco Nicolino	3-4-5		GELATERIA	510	46
74	DESSERT AL PIATTO	Tommaso Foglia	3-4		PASTICCERIA	590	28
75	PRIMA COLAZIONE - SPECIALE HOTEL	Marco Massi	5-6		PASTICCERIA	340	29
76	IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO: BILANCIAMENTO E PRODUZIONE - livello avanzato	Marco Nicolino	5-6		GELATERIA	340	47
77	I GRANDI LIEVITATI DI PASQUA	Rolando e Francesca Morandin	10-11-12		PASTICCERIA	850	29
78	SPECIALE ÉCLAIR	Luca Borgioli	new	10	PASTICCERIA	180	29
79	SPECIALE MACARONS	Luca Borgioli	new	11	PASTICCERIA	180	30
80	PICCOLA PASTICCERIA SALATA GOURMET PER RICORRENZE	Antonio Capuano	new	13-14	PASTICCERIA	380	30
81	UOVA DI CIOCCOLATO, PRALINE E BARRETTE	Liudmila Lucrea	new	17-18	CIOCCOLATERIA	570	52
82	LATTE ART	Lorenzo Del Gatto	new	17	BAR/CAFFETTERIA	170	58
83	CRÊPES, PANCAKES, BUBBLE WAFFLES E BRIOCHES	Marco Massi	18		GELATERIA	170	46
84	PANE, PIZZE E FOCACCE	Marco Massi	20-21		PANIFICAZIONE	340	55
85	ARTE FROLLA - livello avanzato	Elisabetta Corneo	new	20-21	PASTICCERIA	430	30
86	TORTE CLASSICHE IN CHIAVE MODERNA	Alessandro Tiscione	new	24-25	PASTICCERIA	570	31
87	MODELLING - livello base	Angelica Martinetti	new	24-25-26	DECORAZIONE	510	43
88	DECORAZIONE CON IL CORNETTO - livello avanzato	Roberto Cantolacqua	27-28		DECORAZIONE	570	44
89	MODELLING - livello avanzato	Angelica Martinetti	new	27-28	DECORAZIONE	340	44
90	DECORAZIONI PER TORTE E MONOPORZIONI	Emmanuele Forcone	new	31 marzo 1 aprile	CIOCCOLATERIA	760	52
91	LA PASTICCERIA PLANT BASED	Antonio Guerra	31 marzo 1 aprile		PASTICCERIA	360	31

Aprile 2025

n°	corso	docente	date		categoria	€	pag
92	MONOPORZIONI DA RISTORAZIONE	Michele Falcioni	new	3-4	PASTICCERIA	360	31
93	TORTE DA VIAGGIO	Marco Massi	new	3-4	PASTICCERIA	340	32
94	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello base	Marco Massi	7-8-9		PASTICCERIA	510	19
95	TORTE DA CERIMONIA: SPECIALE WEDDING - livello base	Carmela Moffa e Antonio Capuano	new	7-8-9	DECORAZIONE	680	44
96	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello avanzato	Marco Massi	10-11		PASTICCERIA	340	19
97	TORTE DA CERIMONIA: SPECIALE WEDDING - livello avanzato	Carmela Moffa e Antonio Capuano	new	10-11	DECORAZIONE	450	45
98	MIXOLOGY	Stefano Renzetti	new	14-15	BAR/CAFFETTERIA	400	58
99	PICCOLA PASTICCERIA SALATA PER BUFFET	Marco Massi	new	16-17	PASTICCERIA	350	32
100	PETITS GATEAUX	Cecile Farkas Moritel	new	28-29-30	PASTICCERIA	1.100	32
101	PASTICCERIA DOLCE E SALATA	Sebastiano Caridi	28-29		PASTICCERIA	640	33

Maggio 2025

n°	corso	docente	date		categoria	€	pag
102	LA PRIMA COLAZIONE DI TOMMASO FOGLIA	Tommaso Foglia	new	5-6	PASTICCERIA	590	33
103	CONFETTURE E CANDITURE	Francesca e Rolando Morandin	5-6		PASTICCERIA	570	33
104	TORTE MODERNE	Giuseppe Russi	new	8-9	PASTICCERIA	430	34
105	A TUTTA FROLLA: DALLA COLAZIONE ALLE TORTE DA VIAGGIO	Denis Dianin	new	8-9	PASTICCERIA	430	34
106	CAKE DA FORNO MONOPORZIONE	Marco Massi	new	12-13	PASTICCERIA	340	34
107	IL BILANCIAMENTO IN PASTICCERIA: FROLLE, MASSE MONTATE E CAKE	Rita Busalacchi	12-13		PASTICCERIA	430	35
108	I GRANDI LIEVITATI ESTIVI	Michele Falcioni	14-15-16		PASTICCERIA	530	35
109	LA PASTICCERIA PARTENOPEA	Matteo Cutolo	new	19-20-21	PASTICCERIA	640	35
110	L'APERICENA: MIGNON, TORTE E SNACK SALATI	Samuele Savioli	new	19	PASTICCERIA	170	36

Maggio 2025

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
111	TORTE AMERICANE: DRIP CAKE, UNGLY CAKE, RED VELVET E CARTOON CAKE	Carmela Moffa	new	21-22-23	PASTICCERIA	430	24
112	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello base	Marco Massi		26-27-28	PASTICCERIA	510	19
113	LA PASTICCERIA MEDITERRANEA DI DONNARUMMA	Vincenzo Donnarumma	new	26-27	PASTICCERIA	500	36
114	LE BASI DELLA PASTICCERIA - livello avanzato	Marco Massi		29-30	PASTICCERIA	340	19

Giugno 2025

n°	corso	docente		date	categoria	€	pag
115	IL BILANCIAMENTO IN PASTICCERIA: MOUSSE E CREME	Rita Busalacchi		3-4	PASTICCERIA	430	36
116	BUONO E SANO: GLI SNACK PROTEICI	Tommaso Foglia	new	3	PASTICCERIA	290	37
117	KRAPFEN, BOMBE, CIAMBELLE E DONUTS	Marco Massi	new	4	PASTICCERIA	170	37
118	LA CONFETTERIA: TECNICA E TECNOLOGIA DEGLI ZUCCHERI	Yuri Cestari	new	5-6	PASTICCERIA	510	37
	DIPLOMI DI MERITO 2025	-		9-10-11	-	-	60
119	TORTE E TARTE PER L'ESTATE	Marco Massi	new	12-13	PASTICCERIA	340	38
120	TORTE E MONOPORZIONI	Andrea Canali	new	16-17	PASTICCERIA	340	38
121	I SEMIFREDDI DI STEFANO LAGHI	Stefano Laghi	new	16-17	PASTICCERIA	760	38
122	TORTE PER E-COMMERCE	Andrea Restuccia		19-20	PASTICCERIA	640	39
123	LE MIGNON DI FORCONE	Emmanuele Forcone	new	23-24	PASTICCERIA	760	39
124	ROLL CAKE ESTIVI	Lorenzo Puca	new	23-24	PASTICCERIA	680	39
125	GELÉE DI FRUTTA, SUCCHI E COMPOSTE DI FRUTTA	Cinzia Iotti e Marco Massi	new	26-27	PASTICCERIA	340	40

Open Day
ARTE DOLCE

La grande novità di questo anno è l'Open Day che si terrà il **16 settembre 2024** presso il nostro centro. Un'occasione unica per immergerti nel mondo di Arte Dolce, visitare le nostre aule, la sede di Rimini con il suo Show Room e il Cash&Carry, incontrare alcuni dei nostri Docenti e scoprire tutte le promozioni a te dedicate. Durante l'Open Day, avrai anche l'opportunità di partecipare gratuitamente a tutte le demo della giornata che saranno tenute dal nostro Direttore Marco Massi e dai Pastry Chef Samuele Savioli, Cinzia Iotti e Andrea Canali.

LE DEMO SI SVOLGERANNO NEI SEGUENTI ORARI:

09:00 - 10:00 / AULA 1
Marco Massi – **TEMA: MONOPORZIONI**

10:00 - 11:00 / AULA 2
Cinzia Iotti – **TEMA: FIORI IN PASTA DI ZUCCHERO**

11:00 - 12:00 / AULA 1
Samuele Savioli – **TEMA: FINGER**

12:00 - 13:00 / AULA 2
Andrea Canali – **TEMA: GLASSATURA TORTE E DECORAZIONI AL CORNETTO**

E DOVRANNO ESSERE TASSATIVAMENTE PRENOTATE IN ANTICIPO:

- telefonicamente al numero **0541-370616**
- via messaggio whatsapp al numero **366-6805422**
- via mail a **artedolce@artedolce.it**

Prenotando i tuoi corsi durante questa giornata avrai diritto ad uno sconto speciale del 20% cumulabile con tutte le altre promozioni previste nel nuovo catalogo, ad eccezione della Early Bird.

CONDIZIONI:

La promozione “Open Day” si attiverà al momento del versamento della caparra, pari al 30% dell'importo totale a pagamento, che dovrà avvenire il giorno stesso (16 settembre 2024). In questa giornata è possibile acquistare i corsi anche non in presenza utilizzando i riferimenti sopra indicati.



DESCRIZIONE

Corso per corso



Una tradizione italiana PASTICCERIA

I lievitati innovativi del "iborgio"

new

1 SETTEMBRE
17-18

IL CORSO

Voglia di grandi lievitati innovativi? Questo è il corso adatto alle tue esigenze. Il giovane ma esperto Luca Borgioli ci condurrà alla scoperta di nuovi metodi per produrre i grandi lievitati con un occhio diverso e pratico. Partiremo dalla base, il lievito madre, andando poi a diversificare i nostri prodotti per uscire dal quotidiano e dal semplice lievitato, proponendo al suo interno profumi e texture fuori dal comune.

DOCENTE
Luca Borgioli

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



La pasticceria moderna giapponese - livello avanzato

new

2 SETTEMBRE
17

IL CORSO

I Maestri Molinari e Nakayama ci presenteranno il mondo della pasticceria giapponese moderna. Con tecniche innovative e materie prime dal profumo orientale, andranno ad eseguire torte e monoporzioni spettacolari al di sopra degli schemi. Saranno realizzate torte e dessert dall'aspetto e dalle consistenze sorprendenti, con sapori unici che restano inalterati e coccolano il palato.

DOCENTI
Kazuhiro
Nakayama e
Marco Molinari

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Pièce di cioccolato artistico - livello avanzato

new

3 SETTEMBRE
18

IL CORSO

Durante questo corso pratico i Docenti ci guideranno passo dopo passo nella realizzazione di vere e proprie opere d'arte di cioccolato. Ci mostreranno tecniche all'avanguardia che ci permetteranno di potenziare e affinare le nostre competenze in materia. Un corso imperdibile per chi ambisce alla perfezione.

CORSO PRATICO

DOCENTI
Kazuhiro
Nakayama e
Marco Molinari



Pièce di zucchero artistico - livello avanzato

new

4 SETTEMBRE
19

IL CORSO

Dopo essersi distinti e aver trionfato nel 2021 ai mondiali di Pasticceria, proprio con una scultura di zucchero totalmente edibile, Kazuhiro e Molinari approdano nel nostro centro Arte Dolce per trasmetterci le loro competenze ed affinare le nostre abilità. Per sfruttare al meglio le potenzialità di questo corso è richiesta una buona conoscenza di base della lavorazione dello zucchero per poter creare delle bellissime ed eleganti sculture.

CORSO PRATICO

DOCENTI
Kazuhiro
Nakayama e
Marco Molinari



Biscotteria: dal classico al moderno

new

5 SETTEMBRE
23-24

IL CORSO

Un corso ideale per imparare a realizzare biscotteria classica e innovativa da poter proporre in ogni occasione. Saremo guidati dal talentuoso pasticcere e Maestro Ampi Stefano Zizzola, custode di antiche tradizioni ma sempre alla ricerca di tecniche moderne e innovative. Durante il suo corso di biscotteria si analizzeranno sia le fasi di produzione, che quelle di conservazione e stoccaggio.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE
Stefano Zizzola



Crostate classiche e moderne

new

6 SETTEMBRE
24-25

IL CORSO

Marco Massi e Cinzia Iotti vi porteranno nel mondo delle crostate tradizionali ed innovative, giocando sugli abbinamenti, i colori e l'estetica per rendere, in maniera semplice e pratica, delle crostate buone, particolari nel gusto e accattivanti alla vista. Nozioni tecniche e di bilanciamento permetteranno ad ogni partecipante di essere in grado di creare la propria crostata in base al gusto e al tipo di utilizzo.

DOCENTI
Cinzia Iotti e
Marco Massi

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Cream tarte e Number cake

7 SETTEMBRE
27
70 FEBBRAIO
24

IL CORSO

Partecipando al corso su Cream tarte e Number cake, avrai l'opportunità di immergerti nel dolce mondo della pasticceria moderna, imparando a creare queste meravigliose opere d'arte che hanno conquistato i cuori (e i palati) di molti. In questa giornata, il Direttore Arte Dolce Marco Massi ci guiderà attraverso ogni passaggio, dalla preparazione della frolla perfetta alla composizione di una crema speciale leggera e gustosa, fino alla fase più creativa della decorazione.

DOCENTE
Marco Massi

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



I grandi lievitati di Natale

new

8 SETTEMBRE
30
OTTOBRE
1-2

IL CORSO

Oscar Pagani, pioniere del lievito liquido per i grandi lievitati nonché esperto panificatore, in questo corso ci spiegherà il corretto avvio, mantenimento ed uso del lievito naturale. Campione Italiano di panettone e pandoro artigianale, il suo metodo di insegnamento deriva dall'esperienza quotidiana nel suo laboratorio e arriva in modo semplice ed assolutamente efficace a chi partecipa ai suoi corsi. Durante le tre giornate si realizzeranno: grandi lievitati di vario genere con abbinamenti e strutture differenti, pane e prodotti da forno.

DOCENTE
Oscar Pagani

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Le basi della pasticceria - livello base



12 OTTOBRE
7-8-9
42 NOVEMBRE
25-26-27
56 FEBBRAIO
3-4-5
94 APRILE
7-8-9
112 MAGGIO
26-27-28

IL CORSO

Il corso ideale per chi si vuole avvicinare al mondo della pasticceria e apprendere le tecniche fondamentali per realizzare gli impasti base per frolle, creme, masse montate, cake e prodotti sfogliati come croissant e sfoglie. Affronteremo anche tematiche fondamentali come i processi di lavorazione, l'organizzazione del lavoro, lo stoccaggio, la cottura e la conservazione.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE
Marco Massi



Le basi della pasticceria - livello avanzato



14 OTTOBRE
10-11
45 NOVEMBRE
28-29
58 FEBBRAIO
6-7
96 APRILE
10-11
114 MAGGIO
29-30

IL CORSO

Questo nuovo appuntamento è dedicato a chi ha seguito il primo livello o ha già una base e vuole approfondire tematiche su mousse, semifreddi e bavarese senza tralasciare le torte della tradizione italiana come: Torta Mimosa, Millefoglie, Saint-Honoré e Profiterole. Inizieremo da inserti cremosi e a base frutta, per passare a basi morbide e croccanti e a glasse colorate da abbinare alle torte. Ci soffermeremo su come scegliere gli abbinamenti perfetti tra i vari ingredienti, la razionalizzazione produttiva e la shelf life. Il tocco finale per completare la formazione di base!

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE
Marco Massi



La pasticceria alternativa

15 OTTOBRE
10-11

IL CORSO

Il Maestro Montersino, dall'alto della sua grande esperienza in materia, ci insegnerà come realizzare dolci senza zucchero, senza glutine e senza lattosio ma senza rinunciare a gusto, consistenza e friabilità. Ci spiegherà anche la tecnica con cui approcciarsi al meglio a questo tipo di pasticceria, dalla preparazione di ricette di facile esecuzione, fino alla loro presentazione al cliente. Un corso imperdibile per chi è sensibile ai temi che riguardano la pasticceria salustica.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE
Luca Montersino



Le mignon di Sebastiano Caridi

18 OTTOBRE
17-18

IL CORSO

Due giornate nelle quali il Maestro Caridi ci spiegherà la sua idea di gestione aziendale per una produzione razionale e organizzata di pasticceria mignon esteticamente raffinata e mai banale. Le sue saranno proposte innovative ma rispettose della tradizione, destrutturate e concepite con nuove geometrie. Verrà presentata una grande varietà di mignon: dalle tartellette ai bicchierini, alla Creme Brulée e al CiocoCocco, dai classici ma rivisitati bigné e babà, fino ai Cubotti, realizzati assemblando prodotti "da recupero" affinché nulla venga sprecato.

DOCENTE

Sebastiano Caridi CORSO DIMOSTRATIVO



Viennoiserie

20 OTTOBRE
21-22-23

IL CORSO

Il Maestro Tamer, mai sazio di conoscenza e sempre alla ricerca di nuove esperienze nel campo della pasticceria, ci presenterà la sua Viennoiserie francese. Durante il corso verranno spiegate e studiate le tecniche innovative per preparare prodotti di alta qualità, come ad esempio croissant alla mandorla, Pain au chocolate, Pain suisse e tanti altri prodotti per la prima colazione di tutti i giorni. Il corso ideale per dare un tocco raffinato al tuo locale!

DOCENTE

Mohamed Zein Tamer

CORSO DIMOSTRATIVO



I dolci di Natale di Samuele Savioli

21 OTTOBRE
21

IL CORSO

I dolci di Natale sono parte essenziale delle festività natalizie e meritano la giusta cura e attenzione. Durante questa giornata, il Maestro Samuele Savioli ci proporrà il suo classico torrone al cioccolato e frutta secca, la sua linea di biscotteria in barattolo, le creme spalmabili, i cremini e per finire crostate, cake e muffin da credenza.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE

Samuele Savioli



La pasticceria senza glutine

22 OTTOBRE
22-23

IL CORSO

Dalla pasta frolla ai pan di Spagna, dalla sfoglia ai cake, entreremo nel mondo del senza glutine imparando a realizzare basi e prodotti di uso comune in pasticceria per fornire prodotti buoni non solo per chi è intollerante ma anche per chi vuole mangiare in modo alternativo. Vedremo come gestire il mondo del senza glutine in pasticceria, dando la possibilità di realizzare prodotti diversi ma altrettanto gustosi e adatti a tutti.

DOCENTE

Rita Busalacchi

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Le monoporzioni di Rossano Vinciarelli

25 OTTOBRE
28-29

IL CORSO

Questo corso rappresenta un viaggio affascinante nel mondo della pasticceria moderna, dove l'eleganza incontra la precisione. Si realizzeranno dei classici della pasticceria come pasta choux o cannoncini in sfoglia ripieni di crema pasticcera ma anche delle basi morbide o croccanti con inserti cremosi o gelée base frutta, con mousse, bavaresi e semifreddi dalle glasse colorate di sicuro impatto visivo. Toccheremo argomenti come la scelta delle materie prime, i processi produttivi, la razionalizzazione del lavoro e lo stoccaggio fino alla presentazione finale.

DOCENTE

Rossano Vinciarelli CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Finger Food per tutti: dal tradizionale al vegano

30 NOVEMBRE
4-5

IL CORSO

Due giornate nelle quali il Maestro Gattei ci mostrerà come creare dei finger che possano rispondere a tutte le esigenze, dal tradizionale al vegano, senza glutine e lattosio utilizzando varie tecniche di cottura, ottimizzando i tempi di preparazione con un occhio di riguardo agli sprechi. Il corso giusto per chi vuole stupire i propri clienti.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE

Ronny Gattei



Prima colazione e specialità spagnole

new

33 NOVEMBRE
11-12

IL CORSO

La prima colazione di Samuel Gonzalez offre un'esperienza culinaria unica, caratterizzata dalla semplicità e dal gusto autentico delle sue specialità spagnole. Il corso sarà dedicato alla colazione contemporanea con prodotti classici ma rivisitati con estrema creatività dal Maestro, che proporrà abbinamenti semplici e incredibilmente deliziosi, frutto delle sue innumerevoli esperienze all'estero. La prima colazione diventa, quindi, non solo un momento di nutrimento, ma anche di scoperta e piacere.

DOCENTE

Samuel Gonzalez

CORSO DIMOSTRATIVO



Pandoro e panettone: i grandi lievitati del Natale

new

35 NOVEMBRE
12-13-14

IL CORSO

In questo corso il Maestro Montersino ci svelerà la sua tecnica per gestire i grandi lievitati con una ricetta e un metodo di impasto del tutto innovativo. Non mancherà di affrontare la parte fondamentale di teoria per la gestione del lievito madre e la correzione di eventuali problematiche che possono presentarsi. Il risultato è garantito, con profumi e alveolature perfette.

DOCENTE

Luca Montersino

CORSO DIMOSTRATIVO



La vasocottura di Denis Dianin

37 NOVEMBRE
18-19

IL CORSO

Il Maestro Dianin, riconosciuto a livello internazionale per la sua preparazione e professionalità, è stato il primo a portare, dopo un lungo percorso di studi, la tecnica della vasocottura in pasticceria. In queste due giornate ci introdurrà in un mondo affascinante e ci insegnerà le tecniche per una pasticceria dal gusto genuino e autentico con l'applicazione del lievito naturale. Si prepareranno dolci inzuppati dalle differenti profumazioni che non temono l'invecchiamento del prodotto, allungandone la conservazione e arricchendo il nostro banco vetrina.

DOCENTE

Denis Dianin

CORSO DIMOSTRATIVO



La biscotteria

new

43 NOVEMBRE
25-26

IL CORSO

Pilastro della pasticceria italiana, la biscotteria si presta a molteplici soluzioni ed è un prodotto che può essere proposto in tutte le stagioni. Il Maestro Cantolacqua, grande esperto in materia, ci spiegherà come avere una vetrina variegata e colorata, sempre al passo coi tempi e ci proporrà la sua linea che va dal classico al moderno con forme e strutture diverse, sempre capaci di attirare e soddisfare il cliente.

DOCENTE

Roberto Cantolacqua

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Torte moderne

new

44 NOVEMBRE
27-28-29

IL CORSO

Grazie alle profonde conoscenze in materia e al suo spirito creativo, il Maestro Asturi ci presenterà la sua visione di torte moderne. Un corso dedicato non solo alle gelaterie ma anche alle pasticcerie che offrono dolci da vetrina negativa. Ciascuna preparazione sarà studiata affinché si possano percepire durante l'assaggio le diverse consistenze e l'equilibrio degli abbinamenti. Verranno trattati argomenti come la scelta delle materie prime, il processo produttivo, l'organizzazione del lavoro e lo stoccaggio nonché la presentazione in vetrina.

DOCENTE

Massimiliano Asturi

CORSO DIMOSTRATIVO



Sculture di ghiaccio - livello base

new

46 DICEMBRE
2

IL CORSO

Dopo molti anni passati a perfezionare le varie tecniche di scultura, il Maestro Restuccia mette a punto un corso unico nel suo genere. Dalla progettazione al prodotto finito, con attrezzature manuali ed elettriche, saremo da lui assistiti e apprenderemo le nozioni di base per creare blocchi di ghiaccio limpidi e le tecniche per manovrare ed incollare blocchi con una realizzazione live di scultura. Infine, verrà analizzato il mercato delle sculture personalizzate su banchetti, open bar, alzate di ghiaccio ed eventi live.

DOCENTE

Andrea Restuccia

CORSO PRATICO



Arte Frolla - livello base

47 DICEMBRE
2-3

IL CORSO

Il corso per chi si vuole avvicinare alla frolla artistica 3D tradizionale dove andremo a realizzare manufatti a tema natalizio: palle di Natale in frolla intagliate o ripiene, casette e alberelli su tesserine come segnaposto o centrotavola, casetta di Natale ripiena con soppalco etc. Impareremo a colorare la frolla con colori naturali 100% e gli step saranno: impasto e realizzazione delle frolle colorate, spiegazione del cartamodello, stesura, taglio, realizzazione e decoro dei vari pezzi, posizionamento della frolla sui supporti necessari, cottura, montaggio e farcitura delle opere.

DOCENTE
Elisabetta
Corneo

CORSO PRATICO



new

Zucchero artistico - livello base

48 DICEMBRE
5-6

IL CORSO

Due giornate di formazione con Lorenzo Puca, Campione del mondo di pasticceria a Lione sul tema dello zucchero artistico, dove si affronteranno tutte le tematiche per apprendere le giuste basi per un approccio iniziale e corretto verso questa disciplina. Il Maestro spiegherà tutta la parte teorica iniziale di questa antica arte decorativa, seguendo poi passo dopo passo i corsisti nella realizzazione manuale di alcune tecniche, dalla cottura dello zucchero fino alla sua trasformazione, lavorando con zucchero colato, tirato e soffiato, fino al montaggio di un piccolo pezzo artistico.

DOCENTE
Lorenzo Puca

CORSO PRATICO



new

Torte americane: drip cake, ugly cake, Red Velvet e cartoon cake

49 GENNAIO
8-9-10

111 MAGGIO
21-22-23

IL CORSO

Con la guida della Pastry Chef Moffa ci immergeremo nel delizioso universo delle torte da evento americane. Andremo a scoprire le divertenti e fantasiose cartoon cake, che portano alla vita i nostri personaggi preferiti, le eleganti naked cake caratterizzate dalla loro semplicità e raffinatezza, le drip cake, con la loro cascata di glassa colorata che aggiungono un tocco di modernità e stile e la classica Red Velvet che seduce con il suo colore intenso e il sapore vellutato. Non potremo dimenticare le ugly cake, dove l'estetica imperfetta diventa parte del loro fascino.

DOCENTE
Carmela Moffa

CORSO DIMOSTRATIVO PRATICO



new

A tutta zeppola

51 GENNAIO
10

IL CORSO

Le zeppole, dolce tradizionale italiano, amatissimo in tutto il paese soprattutto durante le festività di San Giuseppe sono negli ultimi anni sempre più richieste nelle pasticcerie. Durante il corso, i partecipanti avranno l'opportunità di imparare tutti i segreti per realizzare alla perfezione questa golosità, utilizzando impasti studiati ad hoc e varie farciture, dalla più classica crema pasticcera alle mousse o namelaka. Ogni passaggio sarà spiegato dettagliatamente, fornendo consigli pratici anche per lo stoccaggio e la conservazione in vetrina.

DOCENTE
Marco Massi

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



new

Speciale San Valentino

53 GENNAIO
27-28

IL CORSO

Un corso dedicato alla festa di San Valentino, la più apprezzata dai nostri clienti! Il Maestro Restuccia ci darà idee semplici e d'effetto per realizzare monoporzioni, torte, semifreddi e snack che renderanno irresistibile la nostra vetrina. Nel corso verranno illustrate tecniche per realizzare un dolce da zero con un focus particolare sulla produzione in maniera razionale. Ci immergeremo in un viaggio che celebra l'amore attraverso i sapori!

DOCENTE
Andrea Restuccia

CORSO DIMOSTRATIVO



new

I fritti di Carnevale

55 GENNAIO
31

IL CORSO

I dolci di carnevale sono una tradizione che non può mancare in ogni forno o pasticceria. Durante questa giornata verranno realizzati alcuni classici come le chiacchiere, le zeppole e i bignè fritti, oltre che dolci tipici regionali come i classici Struffoli o gli sfiziosi Limoncini. Saranno prodotte alcune creme per la farcitura, anche a lunga conservazione e per ogni tipo di esigenza.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE
Massi Marco



Torte: speciale glasse

57 FEBBRAIO
3-4

IL CORSO

Un corso dedicato alle glasse che, con la loro lucida bellezza, non solo arricchiscono il sapore delle torte ma ne esaltano anche l'aspetto, trasformandole in creazioni che incantano la vista tanto quanto il palato. I partecipanti avranno l'opportunità di vedere realizzati vari tipi di glasse, dalle classiche, perfette per decorazioni raffinate e dettagliate, alle moderne glasse a specchio che donano un tocco colorato e brillante.

DOCENTE

Alessandro Tiscione

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



new

A tutto cioccolato: dalla tradizione all'innovazione

59 FEBBRAIO
6-7

IL CORSO

Durante queste due giornate verranno realizzate diverse tipologie di torte e monoporzioni utilizzando varie tecniche, texture e sfumature, in molteplici aromatizzazioni e in abbinamento al cioccolato, ingrediente principe di questo corso. Saranno realizzati, inoltre, diversi tipi di Pan di Spagna, pasta choux, pasta frolla, mousse, cremosi, chantilly e glasse di vario genere.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE

Lorenzo Puca



new

Le mignon di Giuseppe Gagliardi

60 FEBBRAIO
10-11

IL CORSO

Un corso con il Maestro Gagliardi che proporrà la sua idea di pasticceria mignon. Saranno presentate numerose tipologie di mignon con la realizzazione di diverse tecniche, vari biscuit, pasta choux, pasta frolla, mousse, cremosi, ganache montate, gelée di frutta e differenti glasse. Saranno spiegati inoltre i metodi e le tecniche per una corretta produzione e razionalizzazione dei prodotti, la finitura e il loro corretto stoccaggio.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE

Giuseppe Gagliardi



new

Dal dolce in trasparenza alle torte moderne

61 FEBBRAIO
10

IL CORSO

In questo corso lo Chef Samuele Savioli ci mostrerà come creare dolci in barattolo e monoporzioni, consigliandoci tecniche di costruzione, accostamenti, consistenze e conservazione dei dolci sia in positivo che in negativo. Le decorazioni renderanno le torte accattivanti, scenografiche e di grande impatto visivo come deliziose bomboniere per le vostre vetrine.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE

Samuele Savioli



new

I grandi lievitati pasquali

65 FEBBRAIO
17-18-19

IL CORSO

Tre giorni all'insegna dei grandi e piccoli lievitati realizzati partendo proprio dalla produzione e gestione del lievito madre. Luca Rubicondo insegnerà le tecniche per utilizzarlo al meglio nell'impasto di piccoli lievitati da prima colazione dolci e salati, nonché in uno dei grandi lievitati da ricorrenza della tradizione italiana più noti: la colomba pasquale.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE

Luca Rubicondo
in collaborazione con



new

Viennoiserie

66 FEBBRAIO
17-18

IL CORSO

Olivier Magne, figlio d'arte, nel 2015 conquista il titolo di Meilleur Ouvrier de France in qualità di Boulanger. In queste due giornate ci presenterà la sua Viennoiserie, partendo dalla preparazione di creme, torte e brownies per poi passare all'impasto per brioche e croissant. Durante il secondo giorno si concentrerà sulla pasta sfoglia, le farciture, la cottura e la mise en place. Sarà l'occasione adatta ai corsisti per apprendere nuove tecniche, specializzarsi e sfruttare la propria creatività.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE

Olivier Magne



new

Fruitology®

new

68 FEBBRAIO
21

DOCENTE
Alessandro Tiscione
in collaborazione
con

LES VERGERS
boiron

IL CORSO

Fruitology® è un corso ideato dallo Chef Pasticcere Alessandro Tiscione in collaborazione con l'azienda francese produttrice di puree di frutta Les Verger Boiron. Durante il corso la frutta sarà la protagonista e verrà declinata in diverse texture (spuma, caramella gommosa, confettura, sorbetto, caramella fondente, marshmallow, gel, pâtes des fruit). Non mancherà la parte teorica dove si parlerà della produzione delle puree, dalla selezione della varietà e dell'origine fino a trasformarla in purea pronta per l'utilizzo.

CORSO DIMOSTRATIVO



Le mignon di Rossano Vinciarelli

69 FEBBRAIO
24-25-26

DOCENTE
Rossano Vinciarelli

IL CORSO

Indiscusso Maestro di eleganza, Rossano Vinciarelli, ci delizierà con una gamma di proposte mignon che spazierà dai classici bigné ed éclair, alle moderne creazioni stratificate, composte da creme, frutta, glasse, ganache e cremosi. Non mancherà la parte dedicata alla cura della presentazione e decorazione di queste piccole creazioni golose!

CORSO DIMOSTRATIVO



Dessert al piatto

74 MARZO
3-4

DOCENTE
Tommaso Foglia

IL CORSO

Il dessert al piatto rappresenta l'apice di ogni pasto, quel momento tanto atteso in cui dolcezza e creatività si incontrano per deliziare gli occhi e il palato. Dopo il successo dell'anno passato, il Pastry Chef Foglia torna in Arte Dolce con questo corso dove ci presenterà la sua linea di dessert al piatto. Si parlerà della scelta degli ingredienti che gioca un ruolo cruciale nella riuscita di un dessert così come la presentazione.

CORSO DIMOSTRATIVO



Prima colazione – Speciale Hotel

75 MARZO
5-6

DOCENTE
Marco Massi

IL CORSO

Il sogno di ogni cliente è trovare un buffet per la prima colazione vario e con prodotti di alta qualità. Questo corso pone particolare attenzione proprio a questo, con il focus sulla prima colazione in hotel. Si realizzeranno prodotti lievitati ma anche sfogliati dalle forme e colori accattivanti in modo da realizzare una proposta varia e attraente. Saranno trattate tematiche come la gestione degli impasti e la razionalizzazione del lavoro per ottimizzare i costi, la lievitazione e lo stoccaggio del prodotto finito, nonché la sua rigenerazione per il servizio.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



I grandi lievitati di Pasqua

77 MARZO
10-11-12

DOCENTI
Rolando e Francesca Morandin

IL CORSO

Tre coinvolgenti giornate per imparare a gestire il lievito madre e produrre lievitati con facilità. Si passerà dalla gestione e conservazione del lievito madre fino alla presentazione di impasti diversificati, dal classico allo sfogliato. Le Colombe verranno riempite con varie farciture, classiche e innovative, fresche e primaverili, comprese gelatine di frutta e fiori eduli. Sarà data particolare importanza alla tecnologia delle materie prime e al bilanciamento delle ricette, consentendo ai partecipanti di personalizzare le proprie ricette in base alle loro esigenze.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Speciale éclair

78 MARZO
10

DOCENTE
Luca Borgioli

IL CORSO

Il corso è focalizzato su uno dei prodotti di punta del Maestro Borgioli, gli éclair, una versione elegante e molto raffinata di pasta choux, che porterà valore nelle nostre vetrine. La loro linearità sarà impreziosita da glasse lucide in cioccolato, gel di frutta e decorazioni intelligenti, farcite con ganache, mousse o namelache di varie consistenze e con abbinamenti accattivanti.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Speciale macarons

79 MARZO
11

IL CORSO

Questo appuntamento sarà focalizzato sui macarons che hanno conquistato il mondo con la loro dolcezza e il loro aspetto colorato. La preparazione richiede precisione e pazienza, dato che ogni dettaglio, dalla consistenza dell'impasto alla temperatura di cottura, può influenzare il risultato finale. Impareremo quindi le tecniche proposte dal Maestro Borgioli che ci presenterà la sua versione elegante e molto raffinata di meringato, impreziosita da ganache in cioccolato, gel di frutta e decorazioni accattivanti.

DOCENTE

Luca Borgioli

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



new

Piccola pasticceria salata gourmet per ricorrenze

80 MARZO
13-14

IL CORSO

Il Maestro ci insegnerà a realizzare un buffet salato completo, con tante proposte per tutti i gusti, dai prodotti secchi a quelli da forno farciti ed appetizers. Saranno realizzati crackers e grissini, quiches, mousse, muffin salati, brioches salate farcite, panini, sandwiches, tartellette, bavaresi etc. Verrà dato ampio spazio alla giusta presentazione estetica per realizzare un buffet salato completo, appetitoso ed accattivante. Il corso è rivolto a pasticciere e ristoratori e a chi vuole innovare la propria offerta di banqueting in modo originale con proposte contemporanee.

DOCENTE

Antonio Capuano

CORSO DIMOSTRATIVO



new

Arte Frolla - livello avanzato

85 MARZO
20-21

IL CORSO

In questo secondo corso dedicato alla pasta frolla artistica, con la Docente Elisabetta Corneo, ci dedicheremo alle forme curve. Le forme rigide del 3D tradizionale si ammorbidiscono e seguono nuove linee sinuose con l'ausilio di stampi autoprodotti o usufruendo di quello che si trova in commercio. La frolla sarà sempre colorata con colori naturali 100%.

CORSO PRATICO

DOCENTE

Elisabetta Corneo



new

Torte classiche in chiave moderna

86 MARZO
24-25

IL CORSO

Un corso dove verranno realizzate torte della tradizione riviste in chiave moderna con diverse tecniche di montaggio, varie tipologie di biscotti, inserti croccanti, mousse e con glasse di sicuro impatto visivo. Non mancheranno idee e suggerimenti per una produzione razionale e decorazioni veloci ma d'effetto per avere sempre una vetrina colorata che possa attrarre la clientela.

DOCENTE

Alessandro Tiscione

CORSO DIMOSTRATIVO



new

La pasticceria plant based

91 MARZO
30
APRILE
1

IL CORSO

L'arte della pasticceria plant based sta conquistando sempre più palati, grazie alla sua capacità di unire gusto, salute e rispetto per l'ambiente. In questo corso saranno proposti accostamenti di sapori sorprendenti, giocando con frutta, verdura, cereali, legumi, spezie e materie prime differenti ed insolite. Si realizzeranno dolci vegani e per intolleranti perfettamente decorati, adatti per il banco pasticceria o come dessert di fine pasto. Il corso ideale per chi ama distinguersi!

DOCENTE

Antonio Guerra

CORSO DIMOSTRATIVO



Monoporzioni da ristorazione

92 APRILE
3-4

IL CORSO

Il dessert deve sempre essere il tocco finale in una cena memorabile e per questo, con il Maestro Falcioni, realizzeremo accattivanti monoporzioni, con glasse lucide e brillanti, abbinando strutture e sapori che sapranno coinvolgere il cliente. Durante il corso verranno trattati argomenti come la scelta delle materie prime e il loro abbinamento, la struttura che deve avere un dolce da fine pasto, la razionalizzazione dei metodi di produzione e infine lo stoccaggio. Particolare cura verrà riservata all'impiattamento e relativa decorazione.

DOCENTE

Michele Falcioni

CORSO DIMOSTRATIVO



new

Torte da viaggio

93 APRILE
3-4

IL CORSO

Due giorni dedicati alle cake da forno o più comunemente definite "torte da viaggio" che, grazie alla loro lunga conservazione a temperatura ambiente, sono facilmente trasportabili. Saranno realizzati i tradizionali muffin e plum cake, torte internazionali come il lemon curd o la carrot cake e rivisitazioni di grandi classici come il cioccolato e pere o la torta di mele.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE

Marco Massi



new

Piccola pasticceria salata per buffet

99 APRILE
16-17

IL CORSO

Guidati dal Maestro Marco Massi ci tufferemo nel mondo della pasticceria salata e realizzeremo impasti lievitati, sfogliati, pasta frolla salata, cake salati con farciture e abbinamenti sfiziosi, adatti dalla pausa pranzo fino all'aperitivo. L'obiettivo è fornire ai corsisti le competenze per realizzare prodotti che non siano solo gustosi, ma che abbiano anche un aspetto invitante e siano in grado di stimolare l'appetito e la curiosità dei clienti. Metteremo particolare attenzione alla presentazione finale per rendere una vetrina varia, colorata e accattivante.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE

Marco Massi



new

Petits gâteaux

100 APRILE
28-29-30

IL CORSO

Tre giornate dedicate alla creazione di una gamma di dessert e piccole torte dai sapori contemporanei e con metodi di assemblaggio razionali. Sarà un corso pratico e si lavorerà insieme in tutte le fasi, dalla creazione delle ricette alle finiture in cioccolato, cerchi di cioccolato, placchette, amaretti, decorazioni in cioccolato plastico, ecc. Saranno spiegati i diversi metodi di produzione, gli ingredienti da utilizzare e le modalità di conservazione. Guidati dalla docente verranno realizzati i suoi best seller apprezzati in tutto il mondo.

CORSO PRATICO

DOCENTE

Cecile Farkas Moritel



new

Pasticceria dolce e salata

101 APRILE
28-29

IL CORSO

Il Maestro Sebastiano Caridi, in questo corso, ci presenterà la sua idea di pasticceria dolce e salata con proposte esteticamente raffinate al fine di ottenere prodotti ricercati dove le materie prime vengono esaltate sapientemente. Verranno realizzate proposte per la colazione, banqueting e pranzi veloci. Di ogni prodotto si realizzeranno tutte le fasi: produzione delle basi, assemblaggio, conservazione e finitura per il servizio. Una parte del corso verrà dedicata alla fase di decorazione e presentazione, all'organizzazione del lavoro e alla razionalizzazione della produzione.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE

Sebastiano Caridi



La prima colazione di Tommaso Foglia

102 MAGGIO
5-6

IL CORSO

La prima colazione non solo segna il risveglio del corpo, ma è anche un rituale sociale, un momento di pausa e piacere che precede gli impegni della giornata. Tommaso Foglia torna in Arte Dolce per proporci la sua idea di prima colazione e Viennoiserie che spazierà tra sfogliati lievitati e torte da forno con metodo ragionato e replicabile per una colazione anche sostenibile.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE

Tommaso Foglia



Confetture e Canditure

103 MAGGIO
5-6

IL CORSO

In questo corso si spiegherà la tecnica di canditura sia alla francese che all'italiana per frutta e verdura dando particolare attenzione allo studio della preparazione della frutta e alla sua conservazione dopo la canditura, trattando anche la teoria degli zuccheri e le loro variazioni. Verranno prodotte marmellate e confetture con una quantità limitata di zuccheri aggiunti, preservando colori e sapori naturali. Si spiegherà anche la tecnica tradizionale di brillantatura per creare fiori decorativi commestibili e si prepareranno le buonissime caramelle fondenti.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTI

Francesca e Rolando Morandin



Torte moderne

104 MAGGIO
8-9

IL CORSO

Durante questo corso il Docente Giuseppe Russi ci fornirà conoscenze e competenze innovative per realizzare dolci moderni con gelée alla frutta, cremosi, ganache da inserimento, mousse moderne al cioccolato e biscuit croccanti. Ci mostrerà come velocizzare i passaggi di assemblaggio utilizzando tecniche all'avanguardia, fino a deliziare i nostri palati con l'assaggio delle sue proposte. Saremo rapiti dalla lucentezza delle coperture di glasse a specchio.

DOCENTE
Giuseppe Russi

CORSO DIMOSTRATIVO



new

A tutta frolla: dalla colazione alle torte da viaggio

105 MAGGIO
8-9

IL CORSO

Il corso tratterà il mondo delle frolle a 360° e si focalizzerà sulla piccola pasticceria e torte da forno, prodotti che negli ultimi anni sono tornati di grande attualità. Una parte del corso verterà sull'analisi della razionalità produttiva e una parte sull'estetica dei prodotti, tema di grande interesse da parte del consumatore. Ci si soffermerà anche sugli aspetti legati alla finitura, alla cottura e alla degustazione. Infine, si analizzerà l'incidenza della scelta della farina sulla qualità della frolla e le diverse bilanciature delle stesse.

DOCENTE
Denis Dianin

CORSO DIMOSTRATIVO



new

Cake da forno monoporzione

106 MAGGIO
12-13

IL CORSO

Le torte monoporzioni offrono una facile opportunità di vendita grazie al loro formato ridotto e si prestano ad impreziosire la vetrina rendendola invitante. Durante il corso si realizzeranno dolci tradizionali come muffin, plum cake ma anche torte più moderne passando da quelle tipiche regionali come la sbrisolona o la caprese a quelle con un tocco di internazionalità come la carrot cake. Si presterà attenzione alla scelta degli ingredienti, optando sempre per prodotti di qualità che possano garantire il miglior risultato possibile.

DOCENTE
Marco Massi

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



new

Il bilanciamento in pasticceria: frolle, masse montate e cake

107 MAGGIO
12-13

IL CORSO

Un corso per chi desidera creare e personalizzare la propria ricetta perfezionando la tecnica per le basi di pasticceria e affrontando problematiche di lavorazione per ottenere risultati ottimali. Nel primo modulo affronteremo:

- Frolle: dallo studio degli ingredienti alla bilanciatura di vari tipi di frolla per biscotti, crostate etc.
- Masse montate: studio degli ingredienti e bilanciatura di vari tipi di pan di spagna, biscuit e cake.
- Cake: tecniche di bilanciatura e realizzazione di vari tipi di cake a base uova, base grassa a cake vegan.

DOCENTE
Rita Busalacchi

CORSO TEORICO PRATICO



new

I grandi lievitati estivi

108 MAGGIO
14-15-16

IL CORSO

Chi ha detto che i grandi lievitati si devono consumare solo nei mesi invernali? In questo corso vedremo la realizzazione di grandi lievitati dal sapore estivo, con abbinamenti freschi, con consistenze e texture nuove che siano più in linea con il periodo estivo. Durante le tre giornate verranno trattati argomenti come la gestione del lievito madre e il suo relativo mantenimento, la conoscenza delle materie prime ed il loro impiego per ottenere un risultato ottimale oltre che i processi produttivi e l'organizzazione del lavoro fino alla conservazione del prodotto finito.

DOCENTE
Michele Falcioni

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



new

La pasticceria partenopea

109 MAGGIO
19-20-21

IL CORSO

Durante il corso saranno realizzati i dolci della tradizione classica napoletana come Sfogliatelle nelle due versioni frolla e riccia, Pastiera, Caprese al cioccolato e limone, Babà classico, Babà in vasocottura, Pasticcino napoletano con crema cotta al microonde. Ci sarà spazio anche per la pasticceria moderna con la realizzazione della Sfogliatella moderna, Babà moderno e variazione di babà. Saranno approfonditi anche i temi relativi alla consistenza di un dolce moderno.

DOCENTE
Matteo Cutolo

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



new

L'apericena: mignon, torte e snack salati

new

110 MAGGIO
19

IL CORSO

L'apericena rappresenta un trend culinario che negli ultimi anni ha conquistato il cuore e il palato di molti. In questa giornata, lo Chef Savioli ci trasmetterà le competenze necessarie per creare un buffet salato e perfetto per l'apericena adatto ad ogni evento speciale. Realizzeremo una grande varietà di piccoli assaggi che spaziano dai mignon salati, a torte rustiche, fino a snack salati di ogni tipo e apprenderemo le migliori tecniche per realizzare prodotti di nuova tendenza.

DOCENTE

Samuele Savioli

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



La pasticceria mediterranea di Donnarumma

new

113 MAGGIO
26-27

IL CORSO

La pasticceria mediterranea di Donnarumma vi porterà a scoprire sapori, colori e tradizioni del nostro Mediterraneo. Il Maestro realizzerà la sua versione di Babà accuratamente rivisitati, la Pastiera, i Cannoli siciliani, i Pasticciotti leccesi, le famose "tette delle monache" e tante altre delizie dolciarie, esplorando ricette tradizionali e tecniche di preparazione che rispecchiano la diversità culturale e gastronomica dell'area.

DOCENTE

Vincenzo
Donnarumma

CORSO DIMOSTRATIVO



Il bilanciamento in pasticceria: mousse e creme



115 GIUGNO
3-4

IL CORSO

Questo secondo appuntamento con la Pastry Chef Rita Busalacchi ci porterà nel mondo delle mousse e delle creme spiegandone gli ingredienti, le tecniche di bilanciamento e la realizzazione. Un corso adatto a chi vuole sviluppare le proprie competenze al fine di ottenere sempre la ricetta desiderata.

CORSO TEORICO PRATICO

DOCENTE

Rita Busalacchi



Buono e sano: gli snack proteici

new

116 GIUGNO
3

IL CORSO

Gli snack proteici sono diventati un must per chi cerca di mantenere uno stile di vita sano e attivo e sono un'ottima fonte di energia. Durante questa giornata il Pastry Chef Foglia creerà dei prodotti che, oltre al gusto e all'estetica, guardano anche il profilo nutrizionale per una clientela sempre più esigente e attenta alla linea.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE

Tommaso Foglia



Krapfen, bombe, ciambelle e donuts

new

117 GIUGNO
4

IL CORSO

Sapete la differenza tra krapfen o bombolone, oppure tra ciambella e donut? Dopo questo corso non ci saranno più segreti. Durante il corso realizzeremo varie tipologie di impasto da abbinare a farciture e glassature colorate per rendere il banco più attraente per la clientela. Tratteremo argomenti come: la gestione degli impasti, la lievitazione, la cottura, la scelta dell'olio con cui friggere, lo stoccaggio e l'esposizione per la vendita.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE

Marco Massi



La confetteria: tecnica e tecnologia degli zuccheri

new

118 GIUGNO
5-6

IL CORSO

La confetteria, ramo storico di affiancamento al cioccolato, prende una nuova identità utilizzando tecniche ed ingredienti moderni per dare vita a prodotti di lunga durata, ma che valorizzano le materie prime di partenza. Nelle giornate di corso il Pastry Chef Yuri Cestari approfondirà le tematiche relative all'utilizzo di zuccheri, gelificanti e strutturanti per sviluppare prodotti di media - lunga durata. Verranno trattate anche la produzione di gelatine, marshmallow, caramelle gommosi e torrone.

CORSO DIMOSTRATIVO PRATICO

DOCENTE

Yuri Cestari



Torte e tarte per l'estate

119 GIUGNO
12-13

IL CORSO

Durante i due giorni con il Direttore Arte Dolce si realizzeranno torte dal sapore estivo, con frutta fresca, gelée da inserto, mousse e namelaka. Non mancheranno le torte tradizionali, accuratamente rivisitate con uno sguardo all'innovazione e a processi produttivi all'avanguardia. Realizzeremo basi sia morbide che croccanti, da abbinare a creme fresche dal sapore estivo con inserti alla frutta e con abbinamenti che richiamano l'estate.

DOCENTE
Marco Massi

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



new

Torte e monoporzioni

120 GIUGNO
16-17

IL CORSO

In questi due giorni di corso, il giovane e talentuoso Pastry Chef Canali ci mostrerà come realizzare torte innovative, fresche e perfette per le calde giornate estive. Approfondiremo preparazioni di pasticceria moderna che metteranno in risalto i sapori, i profumi ed i colori legati alla stagione più amata, sapientemente abbinati tra loro. Si parlerà dell'importanza di un corretto equilibrio tra texture, gusto ed aspetto visivo. Concluderemo ogni prodotto con delle decorazioni che li renderanno delle vere e proprie opere d'arte.

DOCENTE
Andrea Canali

CORSO DIMOSTRATIVO



new

I semifreddi di Stefano Laghi

121 GIUGNO
16-17

IL CORSO

Il corso di semifreddi è un'opportunità professionale per coloro che desiderano elevare le proprie competenze nella produzione di questa linea di prodotti. Con un approccio professionale e dettagliato, il Docente presenterà una combinazione unica di teoria e pratica con approfondimenti sul bilanciamento delle masse partendo da zero e una descrizione completa dei principi fondamentali per creare semifreddi dal gusto perfetto e dalla presentazione impeccabile.

DOCENTE
Stefano Laghi

CORSO DIMOSTRATIVO



new

Torte per e-commerce

122 GIUGNO
19-20

IL CORSO

Il giovane Maestro Andrea Restuccia, vincitore della Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione, dopo anni di ricerca ha messo a punto la sua linea di torte per e-commerce, dolci con una shelf-life molto più lunga delle comuni torte da forno. La sua linea comprende torte e crostate che spaziano dal cioccolato alla frutta. Nel corso verranno spiegati i suoi studi, le scelte di determinate materie prime, tecniche e tecnologie per una produzione razionale.

DOCENTE
Andrea Restuccia

CORSO DIMOSTRATIVO



Le mignon di Forcone

123 GIUGNO
23-24

IL CORSO

Una full immersion nel mondo della pasticceria mignon, uno dei pilastri della pasticceria italiana, partendo dalla tradizione e apportando l'innovazione del Maestro Forcone. Un corso pensato per rinnovare le vetrine e dare una ventata di freschezza a quella che è una visione di pasticceria contemporanea. Non mancheranno concetti sulla standardizzazione della produzione e durante il corso si produrranno: mignon stampate, mignon da forno, mignon lievitate e mignon tagliate.

DOCENTE
Emmanuele Forcone

CORSO DIMOSTRATIVO



new

Roll cake estivi

124 GIUGNO
23-24

IL CORSO

Due giornate di formazione con il Maestro Puca sul tema dei roll cake per l'estate, una proposta attuale e moderna. Durante il corso verranno realizzate diverse tipologie di roll cake, con gusti ed abbinamenti intriganti e travolgenti, indicati per i mesi più caldi, con farciture e finiture fresche e leggere. Saranno spiegati i metodi e le tecniche per una corretta produzione e razionalizzazione dei prodotti, fino alla finitura e allo stoccaggio di essi.

DOCENTE
Lorenzo Puca

CORSO DIMOSTRATIVO



new

Gelée di frutta, succhi e composte di frutta

new

125 GIUGNO
26-27

IL CORSO

Un corso dove la frutta sarà la protagonista indiscussa per la realizzazione di gelatine, marmellate, composte e succhi di frutta. Sotto la guida dei Docenti Cinzia Iotti e Marco Massi impareremo a realizzare dei prodotti coniugando profumo, gusto, abbinamenti ed estetica. Una particolare attenzione sarà rivolta all'uso degli zuccheri per rendere marmellate e composte ancora più sane e adatte ad ogni esigenza.

DOCENTI
Cinzia Iotti e
Marco Massi

CORSO DIMOSTRATIVO PRATICO





I segreti di un'arte
da salvaguardare

DECORAZIONE

Cornetto: scrittura e decorazione - livello base



13 OTTOBRE
8-9

IL CORSO

Un corso pratico, studiato su misura per chi vorrà imparare ad utilizzare il cornetto per creare eleganti decorazioni. Le esperte mani del Maestro Roberto Cantolacqua ci guideranno al meglio negli esercizi di decorazioni classiche dove si affronteranno tutte le varie tecniche: a caduta, a struscio, a colata. Ci concentreremo poi sulle greche per la decorazione, concludendo con un'applicazione pratica su torta di quanto appreso durante le due giornate.

DOCENTE
Roberto
Cantolacqua

CORSO PRATICO



L'arte del decoro per il panettone

new

23 OTTOBRE
24-25

IL CORSO

Il corso rappresenta un'opportunità unica per coloro che desiderano elevare le proprie competenze nel decorare uno dei dolci più iconici del periodo natalizio italiano. La Maestra Rossella Ladisa si concentrerà in modo particolare sull'arte del decoro e sulle tecniche, trasformando un dolce classico come il panettone in un'opera d'arte che stupisce e delizia il palato quanto la vista.

DOCENTE
Rossella Ladisa

CORSO PRATICO



Sweet table per ricorrenze

24 OTTOBRE
28-29-30

IL CORSO

Un corso di tre giorni dove ogni corsista potrà mettersi in gioco e stimolare la propria fantasia, con scenografici e gustosi cake pops, cup cake e biscotti decorati. Dietro la guida delle Docenti si creeranno la propria cake e il proprio sweet table, partendo dal progetto grafico di un allestimento a tema. Si realizzeranno decori base, modelling avanzato, fiori realistici e i corsisti avranno consigli e suggerimenti su come approcciarsi al cliente, su come collaborare ed entrare in sintonia con l'event planner che andrà ad allestire l'evento.

DOCENTI
Angelica Martinetti
e Cinzia Iotti

CORSO PRATICO



Tecniche di decorazione - Speciale sac à poche

36 NOVEMBRE
14-15

IL CORSO

Un corso pratico per chi ha voglia di acquisire le tecniche di decorazione con sac à poche per poter rendere uniche le proprie torte da ricorrenza o classiche da vetrina. Il Maestro ci proporrà una gamma di torte cremose, eleganti e raffinate, dove l'equilibrio tra gusto e aspetto estetico le renderanno dei veri capolavori. Le torte verranno decorate in modo classico e contemporaneo con l'utilizzo di panna, creme al burro e creme ganache. Verranno realizzati vari Pan di Spagna, creme leggere, confits, gelée e cremosi.

DOCENTE
Antonio Capuano

CORSO PRATICO



Modelling - livello base



new

87 MARZO
24-25-26

IL CORSO

Il corso è rivolto a chi desidera imparare e/o arricchire le proprie competenze nella progettazione e modellazione tridimensionale di soggetti più o meno complessi. La Docente Martinetti, grande professionista ed esperta in materia, darà indicazioni su strumenti e paste di zucchero più adatte per realizzare al meglio i soggetti desiderati.

DOCENTE
Angelica
Martinetti

CORSO PRATICO



Decorazione con il cornetto - livello avanzato



88 MARZO
27-28

IL CORSO

Un proseguo del corso base dove verranno ampliate le tecniche decorative con l'utilizzo del cornetto e sac à poche per decorazioni in ghiaccia. Verranno, inoltre, insegnate le tecniche per creare fiori di varie tipologie e piccoli soggetti con uno speciale focus sulla decorazione all'italiana delle uova pasquali. Un corso imperdibile per completare la tua formazione.

CORSO PRATICO

DOCENTE

Roberto
Cantolacqua



Modelling - livello avanzato



new

89 MARZO
27-28

IL CORSO

L'applicazione del modelling avanzato in pasticceria richiede non solo una profonda conoscenza dei materiali e delle loro proprietà ma anche un'incessante ricerca di nuovi metodi e strumenti. In queste due giornate esploreremo le tecniche che permettono di creare decorazioni che vanno oltre la semplice estetica, contribuendo al racconto di una storia o all'espressione di un'emozione, rendendo ogni dolce unico e irripetibile.

CORSO PRATICO

DOCENTE

Angelica
Martinetti



Torte da cerimonia: speciale wedding - livello base



new

95 APRILE
7-8-9

IL CORSO

Rivolto a tutti coloro che desiderano apprendere o accrescere le proprie abilità tecniche ed artistiche nella creazione di piccole pièces in pastigliaggio ed ambienti tridimensionali, fiori in gum paste, modellaggio di soggetti, decorazioni in ghiaccia reale e la perfetta realizzazione di torte scenografiche adatte in particolare al wedding. Un corso pratico in cui si avrà la possibilità di creare la propria torta, seguito passo passo dai maestri nella realizzazione di cupcakes, macaron, cakepops, mini-cake allo steco per una torta da matrimonio perfetta.

CORSO PRATICO

DOCENTI

Carmela Moffa e
Antonio Capuano



Torte da cerimonia: speciale wedding - livello avanzato



new

97 APRILE
10-11

IL CORSO

Un programma pratico in cui verranno spiegate e trasmesse una serie abilità tecniche ed artistiche per la creazione di piccole pièces in pastigliaggio, realizzazione di ambienti tridimensionali su misura per ogni occasione e in particolare per il matrimonio. Si approfondirà con maggiore dettaglio la produzione degli oggetti decorativi più diffusi nel mondo delle torte ovvero le decorazioni a tema floreale, di cui si vedranno le varie tipologie e sfaccettature con l'ausilio della gum paste per la loro ideazione e la decorazione con la ghiaccia reale.

CORSO PRATICO

DOCENTI

Carmela Moffa e
Antonio Capuano



Il freddo al servizio di gusto e qualità artigianale GELATERIA

Crêpes, pancakes, bubble waffles, brioches

11 OTTOBRE
4

83 MARZO
18

IL CORSO

Amatissime dai bambini ma apprezzate da tutti, dolci o salate che siano, è sempre il momento giusto per le crêpes. Durante la giornata verranno realizzati anche pancakes, bubble waffles e brioches per gelateria, partendo dalla scelta delle materie prime fino alla conservazione e stoccaggio del prodotto finito, senza tralasciare l'estetica e dando qualche spunto per golosi abbinamenti e presentazioni accattivanti.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO

DOCENTE
Marco Massi



Il gelato artigianale italiano: bilanciamento e produzione - livello base

16 OTTOBRE
14-15-16

73 MARZO
3-4-5

IL CORSO

Questo corso è rivolto a chi intende avvicinarsi al mondo della gelateria o vuole approfondire aspetti tecnici e tecnologici. Il Maestro Nicolino metterà a disposizione tutta la sua esperienza, partendo dalla conoscenza dei macchinari necessari in un laboratorio. Ci si concentrerà poi sulla merceologia delle materie prime e sui calcoli di bilanciamento, per stilare un ampio ventaglio di gusti a base di creme e sorbetti alla frutta, a cui seguirà la parte pratica di produzione dove verrà simulata una reale vetrina di gelateria. Consigliato a coloro che inseguono l'ideale di artigianalità pura!

DOCENTE
Marco Nicolino

CORSO TEORICO PRATICO



Il gelato artigianale italiano: bilanciamento e produzione - livello avanzato



19 OTTOBRE
17-18

76 MARZO
5-6

IL CORSO

Questo corso è fondamentale per chi ha già frequentato il corso base o per chi ha già acquisito le prime nozioni di gelateria. Insieme al Maestro Nicolino costruiremo ricette di gelato con ingredienti dolci o salati e andremo a modellare, modificare e correggere ricette. Prepareremo gelati gastronomici e gelati al cioccolato con cacao o con copertura. Vedremo diverse tecniche di produzione e metodi per esaltare i gusti in modo naturale. Infine, capiremo come fare per avere uno standard qualitativo più elevato riuscendo a contenerne i costi della produzione.

DOCENTE
Marco Nicolino

CORSO TEORICO PRATICO



Abbinamenti e nuove tendenze in gelateria - livello avanzato

26 OTTOBRE
30

IL CORSO

In questo corso impareremo come stupire i clienti con abbinamenti moderni e di tendenza, ma anche a riscoprire i grandi classici che conquistano i palati più raffinati. Impareremo ad utilizzare il metodo del docente chiamato dei due "quadranti del gusto" per costruire o modificare le tue ricette in versione "WOW". Senza modificare lo stile del tuo locale potrai aumentare le vendite e rinnovare la tua offerta con quella che Marco Nicolino chiama "la cremeria da passeggio". Il corso è rivolto a gelatieri, pasticceri, addetti al banco, sia titolari che dipendenti.

DOCENTE
Marco Nicolino

CORSO TEORICO PRATICO



Granite e brioches

27 OTTOBRE
31

IL CORSO

Il corso offre un viaggio attraverso due delle prelibatezze della tradizione culinaria italiana. Le granite dalla consistenza cristallina e rinfrescante si abbinano perfettamente alla morbidezza delle brioches, creando un connubio irresistibile. Questo corso è pensato per chi desidera imparare i segreti di queste delizie, dalla selezione degli ingredienti alla tecnica di preparazione, fino alla presentazione finale. I corsisti potranno scoprire come realizzare granite dai sapori classici e innovativi e brioches soffici e profumate, ideali per ogni momento della giornata.

DOCENTE
Marco Nicolino

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Il gelato artigianale italiano: bilanciamento e produzione - livello base



29 NOVEMBRE
4-5-6

52 GENNAIO
27-28-29

IL CORSO

Durante il corso base saremo accompagnati alla scoperta di tutte le attrezzature e gli ingredienti necessari per un gelato artigianale di qualità e con un'identità unica. Ci soffermeremo su tutte le fasi della produzione, sulla tecnologia necessaria a raggiungere un risultato eccellente, sulle proprietà di ogni ingrediente e sulle regole per creare ricette da zero. Ogni studente produrrà in prima persona alcuni gelati, per unire la parte teorica all'aspetto pratico.

DOCENTE

Stefano Dassie

CORSO TEORICO PRATICO



Il gelato artigianale italiano: bilanciamento e produzione - livello avanzato



32 NOVEMBRE
7-8

54 GENNAIO
30-31

IL CORSO

Un corso dedicato a chi ha già esperienza in laboratorio o ha frequentato il livello base e vuole migliorarsi nell'organizzazione e perfezionarsi nella qualità. Durante queste due giornate andremo ad approfondire lo studio delle materie prime e valori nutrizionali. Svilupperemo ricette di basi bianche e sciroppi di frutta, prestando massima attenzione alle analisi food cost per valorizzare il risultato finale. Si creeranno, inoltre, ricette gastronomiche e con alcol.

DOCENTE

Stefano Dassie

CORSO TEORICO PRATICO



Gelato in barattolo, coppe e stecchi



34 NOVEMBRE
11

IL CORSO

Durante il corso si applicheranno le conoscenze basiche della pasticceria in combinazione con il gelato, con lo scopo di creare nuove tipologie di coppe da tavolo e gelato dessert. Si realizzeranno anche biscotti gelato con serigrafie di pasta frolla decorate, gelati su stecco con inserti di salse, topping, camicie in cioccolato aromatizzato e serigrafato oltre a gelati in barattolo, con variegature innovative. Lo scopo del corso è quello di ampliare in modo originale la proposta della gelateria, per aumentare il business dei nostri punti vendita.

DOCENTE

Fabio Bracciotti

CORSO DIMOSTRATIVO



Monoporzioni e torte in gelateria senza glutine



62 FEBBRAIO
11-12

IL CORSO

Il corso sarà dedicato alla pasticceria fredda senza glutine e saranno realizzati biscuit e joconde, semifreddi, mousse, biscotti ghiacciati e gelato. Le torte saranno una combinazione perfetta tra il mondo della pasticceria e della gelateria, creando una proposta moderna senza il limite del glutine. Le monoporzioni avranno gusti innovativi e prevedranno anche l'inserimento di gelati alcolici combinati con mousse.

DOCENTE

Fabio Bracciotti

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Monoporzioni e torte innovative senza lattosio e a basso indice glicemico



63 FEBBRAIO
13

IL CORSO

Il corso sarà dedicato alla pasticceria fredda con zuccheri a basso indice glicemico, senza lattosio e senza glutine con lo scopo di realizzare torte e monoporzioni adatte a tutte le persone con intolleranze alimentari. L'obiettivo è quello di consentire alle nostre attività di ampliare l'offerta e non precludersi le vendite, diventando un punto di riferimento anche per i clienti più esigenti.

DOCENTE

Fabio Bracciotti

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Eccellenze finissime di stile CIOCCOLATERIA

Ciocolatini stampati, ricoperti e da snack - livello avanzato

17 OTTOBRE
15

IL CORSO

Il corso è dedicato ai professionisti del settore che vogliono approfondire le migliori tecniche per la produzione di praline, snack, tavolette e soggetti in cioccolato per tutte le occasioni. Si avrà anche l'opportunità di addentrarsi nelle tecniche di decorazione in cioccolato avvalendosi dell'aiuto di strumenti indispensabili per il professionista come timbri, pettini e scioglitori.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE
Alexandre Bourdeaux
in collaborazione con

 Martellato



Lavorazione del cioccolato - livello base

38 NOVEMBRE
18-19

IL CORSO

In questo corso di cioccolato base il Pastry Chef Yuri Cestari fornirà le basi di lavoro per il mondo del cioccolato, focalizzandosi sui concetti di pre-cristallizzazione e lavorazione del cioccolato comprendendo la lavorazione manuale e quella con macchinari. Verranno approfondite tematiche relative a ricette base di cioccolateria quali: tavolette, ripieni anidri, ganache standard, truffle al burro. Non mancheranno approfondimenti su dinamiche produttive e ingredientistica.

CORSO PRATICO

DOCENTE
Yuri Cestari



Lavorazione del cioccolato - livello avanzato

39 NOVEMBRE
20-21

IL CORSO

All'interno di queste due giornate, sempre accompagnati dal Pastry Chef Yuri Cestari, i corsisti si addenteranno nel mondo della cioccolateria, con un focus specifico sulla pralineria. Verranno approfondite varie tematiche: praline da stampo, utilizzo dell'aerografo, tecnica del taglio chitarra e della ricopertura. Inoltre, verranno affrontati argomenti che vanno dall'utilizzo degli ingredienti, alla bilanciatura e conservazione dei prodotti.

CORSO PRATICO

DOCENTE
Yuri Cestari



Decor in cioccolato: speciale torte e mono - livello avanzato

41 NOVEMBRE
22

IL CORSO

In questo corso, totalmente pratico, verranno prese in considerazione le varie tecniche di decoro utilizzate per abbellire torte e monoporzioni moderne. Partendo dalle decorazioni più semplici fino ad arrivare a decorazione più complesse ed evolute, si approfondirà utilizzo, realizzazione e gestione del cioccolato per sviluppare decorazioni di ogni genere.

CORSO PRATICO

DOCENTE
Yuri Cestari



Spalmabili e piccoli soggetti di cioccolato

67 FEBBRAIO
20-21

IL CORSO

Il corso pratico per chi vuole avvicinarsi al mondo del cioccolato creativo apprendendo le tecniche per la realizzazione e aerografia di piccoli soggetti in cioccolato. Si darà ampio spazio anche alle spalmabili e verranno introdotte nozioni sul bilanciamento degli ingredienti e la conservazione di creme in vasetto, imparando tecniche di lavorazione innovative per una produzione razionale.

CORSO PRATICO

DOCENTE
Enrico Casarano



Uova di cioccolato, praline e barrette

new

81 MARZO
17-18

IL CORSO

Un corso pensato per chi ha voglia di creare uova di Pasqua artigianali e artistiche con diverse tecniche di colorazione, pratiche e veloci ma di forte impatto visivo. Andremo a creare pezzi unici per una linea originale, rinnovando anche l'uovo classico con decorazioni applicate e farciture golose. Impareremo a fare anche la doppia camicia del nostro uovo e approfondiremo il mondo della pralineria, per renderla ancora più creativa nei metodi di colorazione e nei ripieni.



DOCENTE

Liudmila Lucrea

CORSO PRATICO

Decorazioni per torte e monoporzioni

new

90 MARZO
30
APRILE
1

IL CORSO

Un corso full immersion nel mondo del cioccolato e nello specifico nelle decorazioni in cioccolato per dolci. Il Docente vi guiderà passo dopo passo e sarà un corso 100% pratico dove ognuno andrà a realizzare le proprie decorazioni in simultanea con il Maestro. Il corso sarà molto ricco di tecniche, informazioni e suggerimenti. Sarà approfondito il mondo della colorazione del cioccolato, del temperaggio ed altre tecniche più contemporanee per realizzare decorazioni di grande impatto e per la produzione in serie.



DOCENTE

Emmanuele Forcone

CORSO PRATICO



Arte bianca per ogni occasione

PANIFICAZIONE

Focacce, pizze al piatto, in teglia e alla pala

new

9 SETTEMBRE
30
OTTOBRE
1

DOCENTE
Massimo Quondamatteo
in collaborazione
con



IL CORSO

Massimo Quondamatteo, Maestro istruttore con esperienza pluriennale nella formazione, guiderà questo corso e ci svelerà i suoi segreti per una gestione ottimale degli impasti. Durante le due giornate verranno realizzate varie tipologie di impasti sia diretti che indiretti con l'utilizzo della biga. Inoltre, saranno prodotti impasti ad alta idratazione e con l'utilizzo di farine poco raffinate e verranno affrontati temi fondamentali come la gestione degli impasti, le lievitazioni e la cottura, nonché la presentazione finale.

CORSO DIMOSTRATIVO



Crackers, grissini e frolla salata

28 OTTOBRE
31

DOCENTE
Marco Massi

IL CORSO

L'arte della panificazione incontra la creatività culinaria, offrendo ai partecipanti l'opportunità di imparare a realizzare queste delizie croccanti utilizzando farine particolari come segale o farro abbinate a varie tipologie di semi. Dal selezionare gli ingredienti migliori alle tecniche e ricette innovative, il corso è un viaggio alla scoperta di come trasformare semplici ingredienti in stuzzichini irresistibili.

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Pane, pizze e focacce

40 NOVEMBRE
21-22

84 MARZO
20-21

IL CORSO

Pane fragrante appena sfornato, pizza in teglia gustosa e saporita o focaccia pronta da farcire... chi non vorrebbe averli nella propria attività? In queste due giornate realizzeremo pani con biga o a impasto diretto a lunga lievitazione, utilizzando anche farine particolari come farro, segale o grano saraceno, pizza in teglia dalla facile gestione o focaccia ad alta idratazione da farcire. Parleremo di gestione dell'impasto, di lievitazione, cottura e stoccaggio con eventuale rigenerazione.

DOCENTE

Marco Massi

CORSO DIMOSTRATIVO COLLABORATIVO



Il pane è libero

new

64 FEBBRAIO
13

DOCENTE

Ezio Marinato
in collaborazione
con



IL CORSO

Una giornata dimostrativa con Ezio Marinato che ti porterà nel mondo affascinante dei lieviti naturali e delle prelibate crusche fermentate. Durante questa esperienza avrai l'opportunità di osservare uno dei più rinomati maestri delle fermentazioni naturali mentre crea pane e altri deliziosi prodotti da forno. Impareremo a gestire impasti ad alta idratazione con lievitazioni controllate e ad utilizzare farine alternative e poco raffinate.

CORSO DIMOSTRATIVO



Pane, pizze e focacce

new

71 FEBBRAIO
25-26

IL CORSO

In questo corso, l'eccellente Maestro Montersino partirà dalla gestione del lievito madre liquido svelandone tutti i segreti per un corretto utilizzo. Passerà poi alla realizzazione di pani, pizze e focacce 100 % lievito madre, spiegherà la corretta gestione dei tempi con la tecnologia del freddo. Un'occasione imperdibile per elevare le proprie competenze in panificazione.

CORSO DIMOSTRATIVO

DOCENTE

Luca Montersino



Pane, pizze e focacce - Speciale senza glutine

72 FEBBRAIO
27

IL CORSO

Preparare pane, pizze e focacce senza glutine non è mai stato così semplice e gustoso. Questo corso è progettato per introdurci nell'affascinante mondo del bakery senza glutine, dove la creatività incontra la tradizione per dar vita a prodotti da forno che sono tanto deliziosi quanto inclusivi. Si imparerà a selezionare i migliori mix di farine senza glutine, a comprenderne le proprietà per ottenere una consistenza perfetta e a padroneggiare le tecniche per lavorare impasti che differiscono da quelli tradizionali ma che sono altrettanto invitanti.

DOCENTE

Luca MonTERSINO

CORSO DIMOSTRATIVO

new



Quotidianità nazionale

BAR CAFFETTERIA



Latte Art



new

- 10 OTTOBRE
3
- 50 GENNAIO
9
- 82 MARZO
17

IL CORSO

La forte passione e l'amore che mette in ciò che fa permettono a Lorenzo Del Gatto di rendere ogni giorno un semplice cappuccino un'opera d'arte. In questo corso ci trasmetterà il suo sapere, partendo dalle basi imprescindibili per essere un barista di qualità, ovvero la presentazione, l'abbigliamento e l'approccio al cliente, per poi passare alla qualità del servizio e attenzione verso il cliente stesso. Ci spiegherà poi le basi teoriche della caffetteria, la tecnica di montata del latte, la gestione delle lattiere senza tralasciare il primo approccio alla Latte Art.



DOCENTE

Lorenzo Del Gatto CORSO PRATICO

Mixology



new

- 31 NOVEMBRE
6-7
- 98 APRILE
14-15

IL CORSO

Il corso è rivolto ai titolari di attività stagionali e non, ai dipendenti di bar e locali e a chi vuole intraprendere una professione e inserirsi facilmente nel mondo del lavoro. Stefano Renzetti, con più di quarant'anni di esperienza al bar, affronterà diversi temi tra i quali il bar e le sue tipologie, l'arte di porsi con il cliente, cosa si vende, dove e a che ora, le attrezzature e i bicchieri, la tecnica di costruzione dei cocktail, i cocktail internazionali e la preparazione di ricette. Alla fine del corso si sarà capaci di fare tutti i cocktail I.B.A. e i drink più bevuti al mondo.

DOCENTE

Stefano Renzetti CORSO TEORICO PRATICO





DIPLOMA DI MERITO

Torna dopo 10 anni il Diploma di Merito Arte Dolce, un evento nato nel 1994 e riservato ai corsisti che hanno partecipato ad almeno 10 corsi presso il nostro Centro di formazione professionale.

L'iniziativa testimonia l'importanza che riveste ancora oggi la formazione nel nostro settore, per chi cerca l'eccellenza nell'arte della pasticceria, gelateria e non solo.

La formazione continua permette ai professionisti di rimanere aggiornati sulle ultime tendenze e innovazioni, come nuove tecniche di lavoro, nuovi gusti e decorazioni o soluzioni più sostenibili e salutari.

Investire in formazione significa anche valorizzare il personale aumentandone competenza e motivazione. Tutto ciò non solo migliora la qualità del prodotto finale, ma contribuisce anche a creare un ambiente di lavoro più stimolante e professionale.

Vi aspettiamo numerosi per festeggiare insieme questo traguardo!

TUTTO QUELLO CHE TI SERVE SAPERE PER ACCEDERE AI CORSI

INFORMAZIONI GENERALI

ORARIO CORSI

h 9,00 - h 13,00 / h 14,00 - h 17,00

Gli orari indicati potrebbero subire delle leggere variazioni in base allo svolgimento delle lezioni.

REGOLAMENTO DEL CENTRO ARTE DOLCE

- Il centro Arte Dolce si riserva il diritto di modificare i corsi per quanto riguarda il programma o il Docente a seguito di situazioni imprevedibili non dipendenti dal centro stesso. Tali variazioni verranno tempestivamente comunicate agli interessati.
- Durante la partecipazione al corso gli allievi sono tenuti ad indossare la giacca Arte Dolce (*) Nel caso in cui la stessa venisse dimenticata potrà essere acquistata presso il Fugar store.
- Eventuali accompagnatori non potranno partecipare ai corsi né accedere ai laboratori durante le giornate di lezione. Sarà invece gradita la loro presenza al termine dei corsi, durante la presentazione finale.
- Non sono ammesse videocamere all'interno dei laboratori per motivi di privacy e diritti d'immagine. È consentito l'uso di fotocamere.
- Durante le ore di lezione è buona regola tenere i cellulari in modalità silenziosa.

INFORMAZIONI SUL SOGGIORNO ALBERGHIERO

I partecipanti ai corsi che desiderano soggiornare a Rimini potranno usufruire delle convenzioni riservate al centro Arte Dolce presso i seguenti alberghi e ristoranti:

- **Litoraneo Suite Hotel******
Via Regina Elena, 22/24 - 47924 Rimini
Tel. +39.0541.381588 - litoraneo@tonihotels.it
- **Hotel Terminal Palace******
Viale Regina Margherita, 100 - 47924 Rimini
Tel. +39.0541.378772 - info@terminalpalace.it
- **Hotel Poker***s**
Viale G. D'Annunzio, 61 - 47838 Riccione (RN)
Tel 0541.647744 - info@hotelpoker.it
(con possibilità di servizio navetta)
- **Ristorante Lo Zodiaco**
Viale Regina Margherita, 159 - 47924 Rimini
Tel. +39.0541.370344 - info@zodiacorimini.it

MODALITÀ D'ISCRIZIONE E PAGAMENTO

- 1 Compilare il form d'iscrizione direttamente dal sito oppure:
 - scaricarlo in formato pdf da www.artedolce.it
 - richiederlo via mail ad artedolce@artedolce.it
 - richiederlo telefonicamente al **0541/370616**
 - richiederlo via messaggio whatsapp al **366/6805422**Compilare il modulo in tutte le sue parti e rinviarlo via mail a artedolce@artedolce.it
- 2 Al momento dell'iscrizione provvedere al pagamento di una caparra pari al 30% dell'importo del corso, tramite bonifico bancario da effettuare presso RivieraBanca ag. Villa Verucchio (RN)
IBAN IT 83 C 08995 68100 000000033424 beneficiario **FUGAR PRODUZIONE S.p.A.**
Per i corsi in promozione vedere le specifiche condizioni di pagamento riportate a pag. 5.
Inviare copia della ricevuta dell'acconto versato via e-mail all'indirizzo artedolce@artedolce.it.
- 3 Nella causale del bonifico bancario indicare il nome del partecipante, il titolo e la data del corso.
- 4 Il saldo dovrà avvenire all'inizio del corso con Assegno Bancario, in contanti, bancomat o con carta di credito.
- 5 Nel caso in cui, per qualsivoglia ragione o motivo, l'iscritto dovesse disdire la partecipazione ad un corso, dandone comunicazione con più di 5 giorni lavorativi di preavviso rispetto alla data di inizio del corso, la quota di iscrizione versata, avente valore di caparra, non sarà rimborsata. Tuttavia tale quota potrà essere utilizzata da parte del recedente per l'iscrizione ad altri corsi Arte Dolce, che si svolgeranno entro e non oltre i successivi 12 mesi.
Oltre i termini suddetti la quota non sarà più utilizzabile.
In caso di rinuncia comunicata con meno di 5 giorni lavorativi di preavviso rispetto alla data di inizio del corso, la quota di iscrizione versata, avente valore di caparra, non sarà rimborsata.
- 6 Arte Dolce si riserva la facoltà di annullare e/o posticipare i corsi programmati, dando comunicazione agli iscritti nella settimana precedente a quella prevista per l'avvio dell'attività formativa. In tal caso, sarà facoltà dell'iscritto richiedere la restituzione della caparra oppure lasciarla presso Arte Dolce ed utilizzarla per l'iscrizione ad un altro corso del calendario entro i successivi 12 mesi.

COMPRESO NEL CORSO

Ad ogni partecipante verrà data in dotazione una cartellina contenente la dispensa del corso e il materiale di cancelleria necessario per prendere appunti. Durante i giorni di corso sono compresi i pranzi ed i coffee-break mattutini e pomeridiani. Al termine del corso verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione.

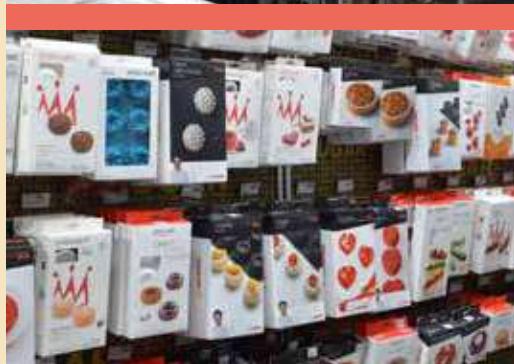
* Alla prima partecipazione presso il nostro centro di formazione sarà omaggiata una giacca Arte Dolce

FUGARSTORE



Il primo Cash&Carry specializzato nel settore della pasticceria, gelateria e ristorazione, con un assortimento di oltre 16.000 referenze: ingredienti composti, macchinari, attrezzature, abbigliamento, accessori. È inoltre specializzato nella progettazione e realizzazione di arredamenti completi di negozi e laboratori.

Tel. 0541.370616
info@fugarstore.it



I NOSTRI SPONSOR

FUGAR
DAL 1974

CORONELLI

FUGARSTORE

LES VERGERS
boIRON

coldline

Debic

FBM
FOOD BOSCOLO MACHINES

flamic

Giotec
Bakery and Pastry Equipment

LATTERIE
inalpi

Martellato



MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE

robot coupe

silikomart
PROFESSIONAL

SIRMAN

STARMIX

ZUCHELLI
FORNI

MEDIA PARTNER

GELATO
artigianale

punto 20 ANNI

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



ARTE DOLCE
Via Flaminia, 196 - 47924 Rimini (RN) - 0541.370616
artedolce@artedolce.it
www.artedolce.it

Seguici su:  366.6805422  ScuolaArteDolce  [artedolcerimini](https://www.instagram.com/artedolcerimini)  [arte.dolce1](https://www.tiktok.com/arte.dolce1)