

Iside

FORMAZIONE

Corso di Pasticceria Professionale



Cosa imparerai



L'obiettivo sarà quello di **acquisire le basi** di **pasticceria**, apprendere le nozioni e conoscere le **tecniche** di lavorazione in pasticceria.

Svilupperai le competenze per essere autonomo nella realizzazione di **dessert al piatto**. Imparerai a considerare e ad affinare alcuni aspetti importanti tra cui: **produzione, gusto, estetica, impiattamento**.

Un percorso professionalizzante

"Acquisirete basi, nozioni e tecniche per essere operativi e lavorare da subito."

Iside De Cesare

Una didattica su misura

Numero limitato di
partecipanti

Il corso prevede un massimo di **10 persone ognuno con la propria postazione**, questo permette agli Chef Pasticceri di concentrarsi sui partecipanti, coinvolgendoli attivamente nel corso della lezione.

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

Aperto a tutti

Destinatari del Corso di Pasticceria Professionale

Aspiranti pasticceri senza limiti di età!

Per chi lavora o intende lavorare all'interno di un ristorante nel ruolo di pasticciere.

Il corso è studiato sia per chi non ha nessun tipo di esperienza sia per chi vuole intraprendere un percorso di perfezionamento.

Cosa ti verrà chiesto

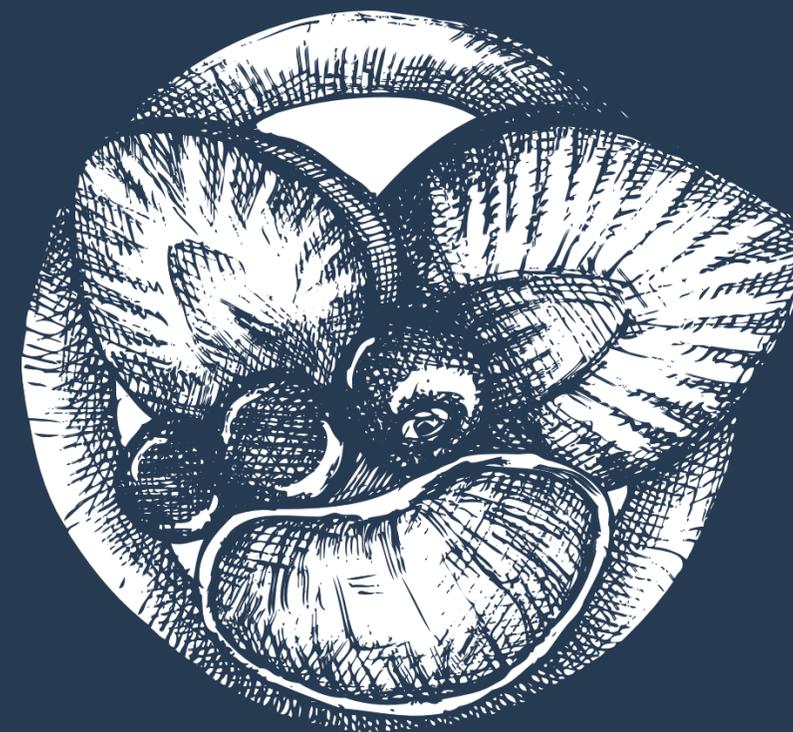
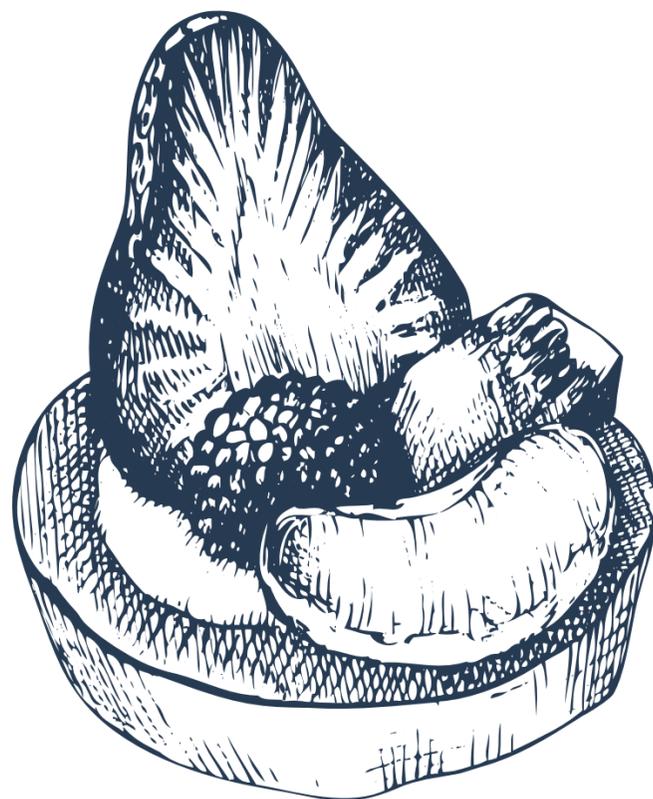
Requisiti per la partecipazione

Agli studenti verrà chiesto di svolgere il lavoro con **assiduità**, **precisione** e **professionalità** per affrontare il corso con un atteggiamento diligente e umile, elementi caratterizzanti della **dimensione lavorativa** all'interno di una brigata. L'allievo sarà messo nelle condizioni di operare nel settore in modo del tutto autonomo secondo le direttive dello chef.



85

ore di corso



10

alunni ammessi - postazioni individuali



In aula dal 27/03 al 7/04

Il corso ha una durata di **2 settimane** e si svolge **dal 27 marzo al 7 aprile 2023**.

Un percorso intensivo con **frequenza obbligatoria** tutti i giorni, dal **lunedì al venerdì** dalle **9,00 alle 17,30**

Obiettivo Lavoro

Si apprendono le **basi della pasticceria** attraverso un percorso **teorico e pratico** per trovarsi nelle condizioni di **lavorare**



La sede

○ Laboratori ELIS

Un'ampia cucina, nuovissima con dotazioni d'avanguardia e posti a sedere per lo svolgimento della parte teorica. Via Sandri Sandri 45, Roma.

○ Cucina di ultima generazione

La cucina dispone di tutti i macchinari e le attrezzature di ultima generazione necessarie per lo svolgimento delle lezioni.

○ Postazioni individuali

Ogni partecipante ha la propria postazione individuale attrezzata (impastatrice, minuteria da pasticceria ecc).

○ Plus

Su ogni postazione è presente uno schermo che proietta le immagini delle 2 postazioni docenti. Spogliatoi con armadietto personale.

Laboratori Elis

360 metri quadri di cucina
professionale di ultima
generazione

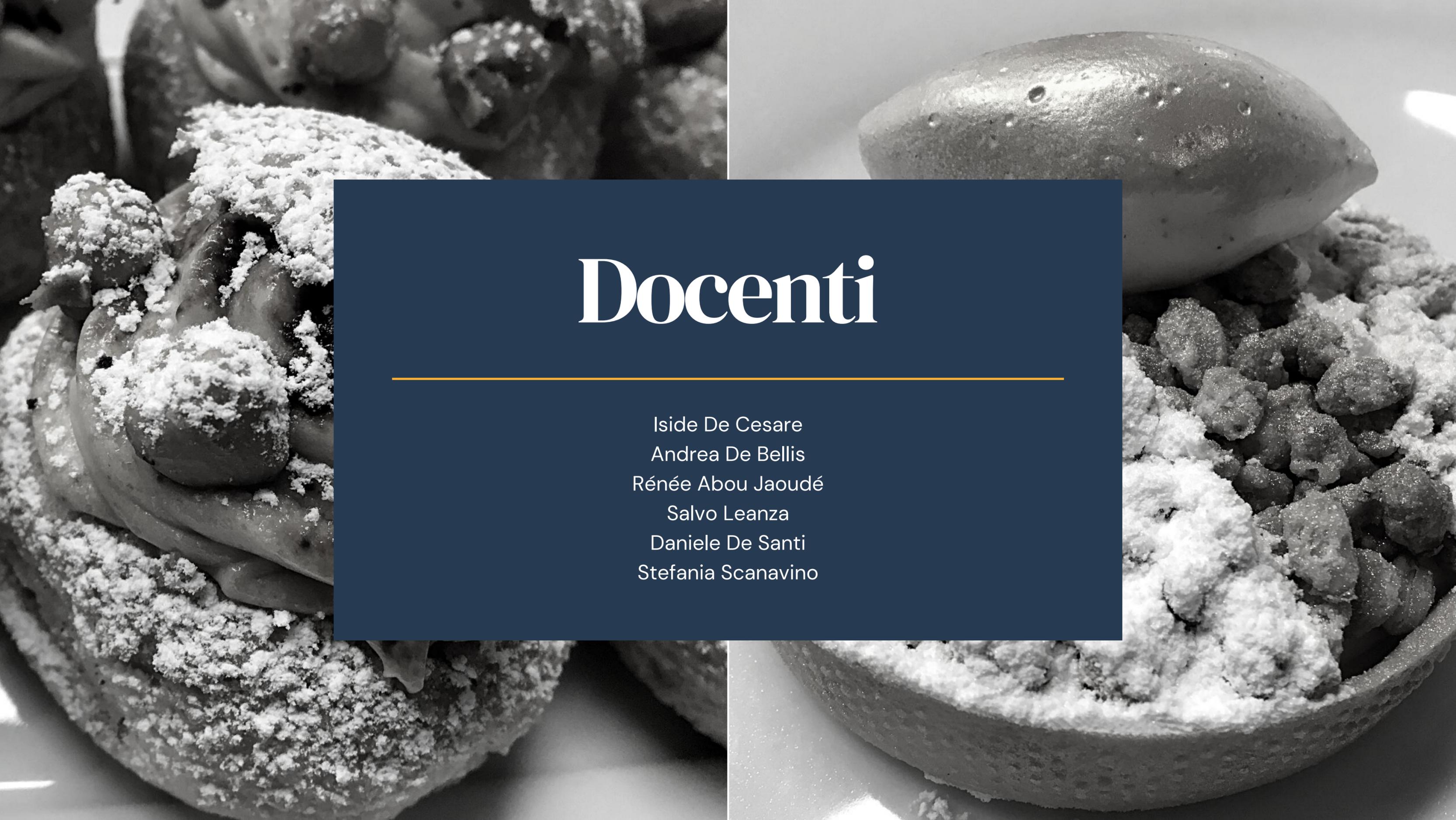


Iside De Cesare

Chef e Pasticcera

Nata a Roma, Iside De Cesare appassionatasi all'ambiente culinario decide di interrompere gli studi di ingegneria per dedicare le proprie energie al mondo della **ristorazione**. Così nel '96 approda al ristorante **Agata e Romeo** poi alle **Colline Ciociare**, nel '98 alla **Pergola da Heinz Beck** e poi alla **Frasca** Di Castrocaro Terme. Insieme al marito Romano Gordini, gestisce ed è chef del ristorante **La Parolina** premiato con la stella Michelin nel 2009. Dal 2005 si dedica anche all'**insegnamento di cucina e pasticceria** in varie scuole. Chef emergente per la guida del **Touring** 2008 e della guida di **Identità Golose** nel 2010. Vincitrice **Imaf chef cup** 2014. Fa parte del progetto Atelier des Grandes Dames di **Veuve Clicquot**.





Docenti

Iside De Cesare
Andrea De Bellis
Rénée Abou Jaoudé
Salvo Leanza
Daniele De Santi
Stefania Scanavino

Programma dal 21 novembre al 2 dicembre

Le basi I

Lievitati in pasticceria
Impasti base
Frolla, sfoglia
Masse montate, pasta bignè

Le basi II

Creme e semifreddi
Dolci al cucchiaio
Cioccolato: Tecniche di base di
lavorazione del cioccolato

La ristorazione

Piccola pasticceria
Dessert al piatto
Estetica, impiattamento e
bilanciamenti

Dotazioni

Per ogni partecipante



Dispense del corso
Una divisa professionale
completa

Riconoscimenti

Attestato rilasciato al
termine del corso



Attestato di frequenza
Corso Professionale
Pasticceria da Ristorazione

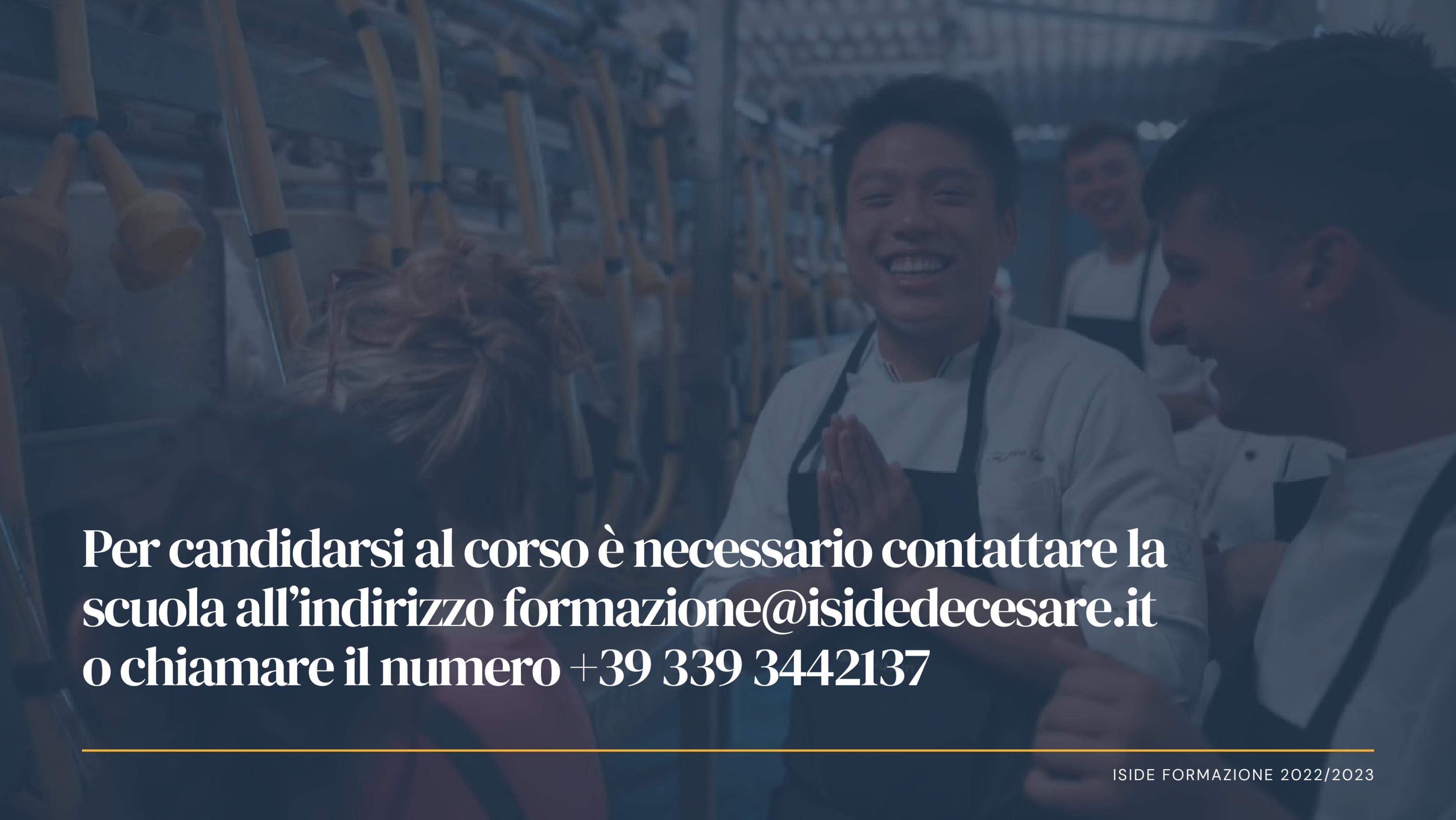
Costo



EURO 1.700,00 + IVA 22%

Modalità di pagamento

1 rata euro 850,00 + IVA 22% al momento dell'iscrizione
2 rata euro 850,00 + IVA 22% entro l'inizio del corso il
27/03/2023.



Per candidarsi al corso è necessario contattare la scuola all'indirizzo formazione@isidedecesare.it o chiamare il numero +39 339 3442137

Dicono di noi

Alcuni dei partecipanti di precedenti corsi

Marco

«Ho trovato **molta professionalità** e un'attenzione per gli alunni egregia, **ti seguono passo passo** in piccoli gruppi per aiutare ad apprendere ogni passaggio pratico e teorico con degli **chef di indubbio livello**, pronti a spiegare ogni singolo passaggio anche il più semplice.»

Francesca

«**Altissimo livello di tutti i docenti, competenza tecnica** e di coordinamento di Iside De Cesare. Non si apprendono solo le basi della pasticceria da ristorazione ma **cosa significa lavorare in una brigata**, il rispetto delle regole e dei ruoli e l'importanza della disciplina e del lavoro di gruppo»

Enza

«Dire di aver vissuto un'**esperienza fantastica** è riduttivo e il livello dei docenti è sopra ogni aspettativa. **Efficace** è il numero ridotto; ognuno ha così la possibilità di avere la **propria postazione**, il proprio set di coltelli e i propri strumenti di lavoro.»

Contatti

○ Info

Alix Grazioli

Tel. +39 339 3442137

formazione@isidedecesare.it

○ Sede del Corso

Ricevimento solo su appuntamento

Via Sandri Sandri 45 – 00159 Roma

○ Come arrivare

Da Piazzale della Stazione Tiburtina

Autobus 448 dir. B. Crivelli (fermata Casal Bruciato/Zampieri)

Autobus 309 dir. S. Maria del Soccorso (fermata Balsamo Crivelli)

A piedi, passando per via Tiburtina.

Dalla stazione di Roma Termini

Metro B dir. Rebibbia (fermata Monti Tiburtini) + autobus 61 dir. Balsamo Crivelli (fermata Balsamo Crivelli)

Autobus 61 dir. Balsamo Crivelli (fermata Balsamo Crivelli)

Iside

FORMAZIONE

Grazie!



[isidedecesare.it](https://www.isidedecesare.it)