

*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 bigné

## 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

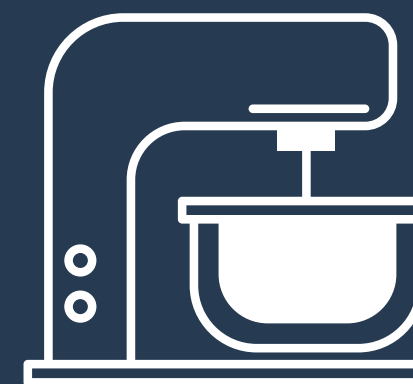
Per ogni partecipante



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](mailto: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)