

MASTER ACCADEMIA NIKO ROMITO
“LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE - LE BASI E I DOLCI AL PIATTO”

Il master è rivolto a tutti coloro che vogliono apprendere o approfondire le conoscenze e metodi sulle basi principali della Pasticceria e di quella specifica da piatto.
Il percorso formativo si svolge presso l'**Accademia Niko Romito** all'interno del complesso **Casadonna** a Castel di Sangro (AQ).

Docente:

Pastry Chef Carmine Marino
Docente Accademia Niko Romito

Durata:

10 giorni
dal 10 al 21 luglio 2023
orario dalle 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 18.30

Programma:

1° Settimana - LE BASI

- 1° giorno - Introduzione alla Pasticceria
- 2° giorno - Pasta Frolla e le sue varianti
- 3° giorno - Pasta Choux e Sfoglia
- 4° giorno - Pan di Spagna
- 5° giorno - Le Creme, Meringa

2° Settimana - PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

- 1° giorno - Pasticceria Classica al Piatto
- 2° e 3° giorno - Pasticceria Moderna al Piatto
- 4° giorno - Torte Moderne e Piccola Pasticceria
- 5° giorno - Test di verifica

Requisiti:

- maggiore età

I posti sono limitati, per partecipare **inviare** il **Curriculum Vitae** all'indirizzo info@nikoromitoformazione.it specificando nell'oggetto dell'email **“MASTER PASTICCERIA LUGLIO 2023”** e allegando l'Informativa sulla privacy firmata. Il documento è scaricabile a [questo link](#).

Costo

€ 2.700,00 + Iva

La quota di iscrizione comprende:

- Quanto descritto nel “Programma”
- Dispense didattiche
- Pranzo
- 1 giacca con logo della scuola
- 1 pettorina + Cappello
- 1 canovaccio da cucina con logo della scuola



La quota di iscrizione non comprende:

- Tutto quanto non descritto nella voce “la quota di iscrizione comprende”
- Spese di trasferimenti, cene ed alloggio
- Scarpe antinfortunistiche da cucina (obbligatorie)

Attestati rilasciati

- Attestato di Frequenza del Master;

Sede

Accademia Niko Romito

Località Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro (AQ)

Sede Formativa Accreditata Alta Formazione Regione Abruzzo

F109-A-12042021-000DE0-Y

Contatti

Tel. 0864 840610 - info@nikoromitoformazione.it

