



Scuola di impresa della **CONFESERCENTI**
PROVINCIALE DI RIMINI



L'ARTE DELLA COLAZIONE E DEL BRUNCH

Ricette dolci e salate, ingredienti di qualità, idee creative e tecniche semplici per creare colazioni e brunch belli da vedere e buoni da gustare

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina, professionisti dell'ospitalità o semplici curiosi che vogliono elevare la colazione e il brunch a una vera e propria arte: un mix di gusto, creatività e convivialità.

Attraverso un percorso pratico verranno realizzate colazioni e brunch equilibrati, raffinati e contemporanei, valorizzando ingredienti di qualità e trasformando il primo pasto in una esperienza unica.

Dal pane fatto in casa alle uova in tutte le loro declinazioni, dalle preparazioni healthy alle proposte più golose, il corso esplora la ricerca degli ingredienti e degli abbinamenti, la preparazione dei piatti senza sprechi, la presentazione dall'effetto "wow" e organizzazione efficiente del servizio.

CONTENUTI

- La sicurezza in cucina: nozioni sui coltelli e utensili
- L'importanza dell'ordine e della pulizia
- Il vapore e la condensa
- La conservazione e il raffreddamento
- Allestimento del buffet: organizzazione di un buffet e cronologia della preparazione
- Colazione all'inglese: piatto unico o servizio a buffet
- Il Buffet scomposto
- I lieviti
- La tecnica "slap&fold"

Realizzazione di:

- Biscotti furbi, frolla montata, pasta frolla, crostate e torta della nonna
- Pasta brisèe per torte salate ed erbazzone
- La pasta sfoglia: rustici diversi, strudel, fagottini
- Tartine e tramezzini
- Toast classici e moderni
- Club sandwich
- Le varie cotture delle uova e loro presentazione
- Lievitati per pizze e focacce, panini semplici da ristorazione
- Pan brioche - Pane in cassetta
- Pizze e focacce
- Pan cake e crepes dolci e salate
- La granola fatta in casa
- Base per torte senza glutine e senza lattosio
- Biscotti Vegan e gluten free

DURATA: 16 ore - dal 22/10/2026

FREQUENZA:

- 22 e 29 ottobre - 5,12 e 13 novembre
- dalle 18:45 alle 22:00

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgeranno presso il laboratorio **Frescoèpiù, Via Montese 2 - Spadarolo di Rimini** dotato di postazioni individuali di lavoro.

Sotto la guida di **IARNO FABBRI dell'EQUIPE DEI PASTAI**, potrai esercitarti direttamente nelle diverse preparazioni, sperimentando tecniche, lavorazioni e soluzioni organizzative per colazioni e brunch, con un approccio concreto.

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna
- Ricettari
- Grembiule (la "paranza" romagnola) e cuffia per capelli

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento,
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.
Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 380,00 (Iva inclusa)

Il corso è organizzato in collaborazione con:



Equipe dei Pastai



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com

