

Operazione AREA RISTORAZIONE

Corso: **L ARTE DELLA COLAZIONE E DEL BRUNCH**

Codice: P-26-RIST/4/3

Ottobre 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Giovedì 22/10/2026	18:45 - 22:00 (3.25 ore)	• Presentazione del corso • La gestione della cucina: importanza dell'ordine e della pulizia - utilizzo degli utensili e coltelli • Differenze tra colazione italiana, continentale, americana e internazionale. • Organizzazione della mise en place. • Materie prime: farine, uova, burro, latte, frutta, caffè e tè. • Principi di igiene e conservazione degli alimenti. • La conservazione e il raffreddamento – il vapore e la condensa • Qualche cosa di dolce per iniziare, biscotti furbi, frolla montata, pasta frolla, crostate e torta della nonna • Riordino e degustazione dei prodotti realizzati Docente: IARNO FABBRI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE
Giovedì 29/10/2026	18:45 - 22:00 (3.25 ore)	• Allestimento del buffet: come organizzarlo e gestione dei tempi di preparazione • Pasta brisèe per torte salate ed erbazzone • La pasta sfoglia: rustici diversi, strudel, fagottini • Qualche tartina e tramezzino • La Quiche Lorraine e varianti • Riordino e degustazione dei prodotti realizzati Docente: IARNO FABBRI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE

Totale ore Mese: 6.5

Novembre 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Giovedì 05/11/2026	18:45 - 22:00 (3.25 ore)	• La colazione inglese come piatto unico • Il buffet scomposto e preparazione degli ingredienti • Toast classici e moderni, club sandwich • Le varie cotture delle uova: strapazzate – in camicia - omelette • Riordino e degustazione dei prodotti realizzati Docente: IARNO FABBRI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE
Giovedì 12/11/2026	18:45 - 22:00 (3.25 ore)	Impastiamo con il mastro pizzaiolo Roberto Mancini, titolare de "La Rotonda bistrot di romagna" di Villa Verucchio. • Lievitati per pizza e focacce, • Panini semplici da ristorazione e pan brioche. • La tecnica "SLAP&FOLD" per impastare • Pane in cassetta • La Granola fatta in casa. • Biscotti Vegan e Gluten free • Riordino e degustazione dei prodotti realizzati Docente: IARNO FABBRI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE
Venerdì 13/11/2026	18:45 - 22:00 (3.25 ore)	Cotture: • Realizzazione delle pizze e focacce e cottura del pan brioche • Base per torte senza glutine e senza lattosio • Pan cake • Crepes dolci e salate • Riordino e degustazione dei prodotti realizzati • Consegna attestati Docente: IARNO FABBRI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE

Totale ore Mese: 9.75

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

FRESCOèPIU' ACADEMY

VIA MONTESE, 2/G, 47923 Rimini (RN)

Riferimenti

Sede operativa Cescot Sede principale - Via C. Clementini, 31, 47921 Rimini (RN)

Tutor BULDRINI CRISTINA - Tel. 0541441919 - Email cristina@cescot-rimini.com