

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

Codice: P-26-RIST/4/1

Febbraio 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Giovedì 26/02/2026	18:30 - 22:30 (4.00 ore)	Presentazione del corso Principi e tecniche di base: - Processi di lavoro per la preparazione di colazioni e brunch - Organizzazione delle attività e del servizio Colazione continentale: come si compone, perché sceglierla, come organizzarla - Crostate classiche e moderne - Biscotti di pasta frolla - Torte da credenza: torta di carote, rotoli e banana bread Docente: ANNALISA PASCUCCI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE

Totale ore Mese: 4

Marzo 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Giovedì 05/03/2026	18:30 - 22:30 (4.00 ore)	Colazione americana: come si compone, quando sceglierla, come organizzarla - Rotoli creativi - Omelette e scramble eggs - Bacon e salsicce - Waffle e pancake Docente: ANNALISA PASCUCCI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE
Giovedì 12/03/2026	18:30 - 22:30 (4.00 ore)	Colazione salutista: come si compone, perché sceglierla, come organizzarla - Porridge e sue varianti - Chia pudding - Brownies al miglio - Torte "senza" ma con gusto - Frolla vegana - Pan di mele Docente: ANNALISA PASCUCCI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE
Giovedì 19/03/2026	18:30 - 22:30 (4.00 ore)	Lievitati: lievitati dolci e salati, tempistiche e organizzazione - Panini dolci - Pizzette, focacce e rustici Docente: ANNALISA PASCUCCI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE
Giovedì 26/03/2026	18:30 - 22:30 (4.00 ore)	Mettiamo insieme un brunch: - Tema, organizzazione e composizione - Tanti modi di dire toast (french toast, avocado toast, Croque madame...) - Torte salate - Muffin e plumcake Conclusioni finali - consegna attestati Docente: ANNALISA PASCUCCI	FRESCOèPIU' ACADEMY SEDE

Totale ore Mese: 16

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