



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

### Principi e tecniche di base

- Processi di lavoro per la preparazione di colazioni e brunch
- Organizzazione delle attività e del servizio
- Trend contemporanei: colazioni salutistiche, riduzione degli scarti, attenzione alla sostenibilità e alle scelte di servizio

### Lievitati:

- lievitati dolci e salati, tempistiche e organizzazione
- Panini dolci
- Pizette, focacce e rustici

### Colazione Continentale:

- Crostate classiche, crostate moderne e biscotti
- Torte da credenza
- Preparazione di una colazione continentale

### Colazione Americana:

- Pancakes e waffles
- Uova: scramble, in camicia, omelette, frittate, rotoli...
- Bacon e Salsicce
- Preparazione di una colazione americana

### Colazione salutista:

- Chia pudding
- Brownies al miglio
- Torte "senza" ma con gusto
- Frolla vegana
- Preparazione di una colazione salutista

### Mettiamo insieme un brunch:

- La scelta del tema
- Tanti modi di dire toast (french toast, avocado toast, Croque madame...)
- Torte salate
- Plumcake e muffin

## DURATA

20 ore: dal 26/02/2026

**ORARIO:** dalle 18:30 alle 22:30 - giovedì

I

## 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 **Annalisa Pascucci di Ramaiola**, i partecipanti potranno esercitarsi direttamente nelle diverse preparazioni, sperimentando tecniche, lavorazioni e soluzioni organizzative legate alla colazione e al brunch, con un approccio concreto e orientato alla pratica.

## MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna
- Ricettari
- Grembiule (la "parananza" 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)

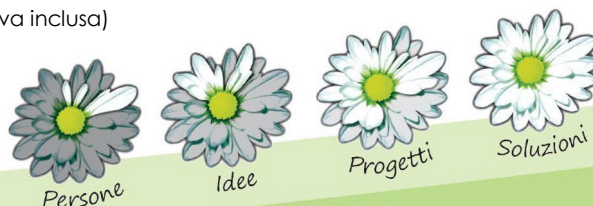
- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su [www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/](http://www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/), accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento, **beneficiando di uno speciale sconto.**
- **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)



**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](http://www.cescot-rimini.com)

