



FRANCESCA SPERANZA

sugar artist



CHEF  
GOURMET

SCUOLA DI CUCINA E PASTICCERIA



## CORSO CAKE DESIGN PROFESSIONALE

**INIZIO 16 SETTEMBRE 2021**

Il primo corso Professionale di Cake Design con il programma più completo! Questo corso è rivolto a tutti coloro che desiderano imparare e approfondire le tecniche di base, avanzate e di tendenza per diventare un vero decoratore in pasticceria. Lo scopo di questo corso è soprattutto quello di consentire ai partecipanti di trasformare una passione in una vera e propria professione da svolgere come Decoratore e Cake design.

*Il corso è tenuto da una docente di eccezione **Francesca Speranza Sugar Artist**: Primo posto assoluto 6° Coppa Italia Di Pasticceria 2017, Primo posto Trofeo Laped 6° Coppa Italia Di Pasticceria Artistica 2017, Medaglia di bronzo BCNDCAKE Barcelona 2016, Primo posto assoluto e premio Miglior torta aerografata Giovinazzo 2016, Secondo posto 5° coppa italia 2016, Medaglia oro e argento a Birmingham 2015, Premio della critica Pasticceria Internazionale 2015, Primo posto Cake design Italian Festival 2014.*

La scuola Chef Gourmet collabora con la Con.Pa.It Lazio Confederazione Italiana Pasticceri Lazio. La quota associativa con inclusa la giacca logata dell'associazione è compresa nel prezzo del corso. L'associarsi alla Con.Pa.It Lazio Confederazione Italiana Pasticceri Lazio offre numerosi vantaggi tra cui la possibilità di partecipare a corsi tenuti da noti e famosi Pasticceri e tante altre agevolazioni. Per informazioni e per tenersi aggiornati consultare il sito [www.noipasticceri.it](http://www.noipasticceri.it) oppure la pagina Facebook Confederazione Pasticceri Italiani Lazio.

E' possibile associarsi direttamente presso la segreteria della scuola su appuntamento mandando una mail a [info@chefgourmetroma.it](mailto:info@chefgourmetroma.it)

Il corso ha una durata di **27 incontri da 4 ore ciascuna** che si svolgeranno 2 giorni alla settimana il giovedì e venerdì dalle ore 9:30 alle 13:30.

**Il corso è a numero chiuso di massimo 6 allievi.**

Verrà inoltre rilasciato l'attestato di formazione professionale come "Responsabile gestione delle procedure del piano per la sicurezza alimentare con metodo H.A.C.C.P. (20 ore)", formazione svolta secondo D.G.R. Lazio n° 282/02 – D.G.R. Lazio n° 230/06 – D.G.R. Lazio n° 825/09 – D.G.R. Lazio n° 3/11. (quotidianamente gli allievi dovranno applicare le norme di buona prassi igienica che comprendono la pulizia a fondo della postazione di lavoro, la pulizia dei frigoriferi, la corretta conservazione degli alimenti freschi e gli armadi con le derrate alimentari).

Agli allievi verrà assegnato un armadietto all'interno dello spogliatoio con lucchetto per riporre gli oggetti personali solo e strettamente durante l'orario delle lezioni. Alla fine di ogni singola lezione l'armadietto dovrà essere liberato.

Sede: Via dei Monti della Farnesina 77, 00135 Roma presso Officine Farneto

Inizio corso: giovedì 16 Settembre 2021 con prenotazione ed iscrizione obbligatoria entro e non oltre il 12 Settembre 2021 salvo disponibilità di posti.

Le lezioni si svolgeranno: **giovedì e venerdì**

Orario del corso: dalle 9,30 alle 13,30

Costo del corso: € 2.000,00 + Iva 22% rateizzabili + 150 € da versare comprensive di iscrizione alla scuola e tesseramento alla Con.Pa.It. Confederazioni Pasticceri Italiani

Possibilità di dilazioni di pagamento: 4 rate da 610 € oppure 5 rate da 488 €

Compreso nel prezzo del corso:

1 divisa completa con logo ricamato della scuola (pantaloni, giacca, grembiule, cappello)

Dispense specifiche per ogni lezione

Book per gli appunti e una penna

Uso dell'armadietto nei locali spogliatoio

Associazione alla Con.Pa.It Lazio Confederazione Italiana Pasticceri Lazio

Attestato di frequenza del corso Professionale di Pasticceria

Attestato di formazione professionale come "Responsabile gestione delle procedure del piano per la sicurezza alimentare con metodo H.A.C.C.P" con data da concordare e con orario 10-15.

***N.B. Le scarpe antifortunistica sono obbligatorie ed ogni allievo dovrà indossarle durante il corso. Si possono acquistare in qualunque negozio di abiti da lavoro, la scuola su richiesta potrà consigliare dove recarsi.***

## PROGRAMMA DEL CORSO PROFESSIONALE CAKE DESIGN

### 1° Incontro

Impasti di base con vari gusti e farciture secondo la struttura della torta e la stagione.

### 2° Incontro

La corretta copertura in sugar paste di torte con forme diverse .

### 3° Incontro

Tecniche di personalizzazione della torta ricoperta con varie soluzioni: effetto legno, effetto maiolica, effetto spugna, effetto stencil e diverse bordature.

### 4° Incontro

Utilizzando le basi e le farce preparate realizzeremo personalmente una torta a tre piani.

### 5° Incontro

Ghiaccia reale: lezione introduttiva alle tecniche di ghiaccia reale tra cui quella di brush embroidery (pittura con ghiaccia attraverso l'utilizzo di un pennello).

### 6° Incontro

Realizzazione di decorazioni in run out icing, e pratica di piping (utilizzo della ghiaccia con un cono di carta) e lettering.

### 7° Incontro

Frolla da biscotti ricoperti in ghiaccia e con pasta di zucchero con tema baby shower.

### 8° Incontro

Scrittura con il cioccolato lettering classico e moderno.

### 9° Incontro

Primo approccio con le basi del modellaggio. Realizzazione di un soggetto basic.

### 10° Incontro

Modelling : human figure realizzazione di un volto doll manga.

### 11° Incontro

Modelling braccia busto gambe.

### 12° Incontro

Assemblaggio doll con dettagli (capelli, vestito, accessori).

### 13° Incontro

Il cioccolato plastico e le Rose senza ferretto.

### 14° Incontro

Realizzazione di fiori in flower paste con la tecnica dei fili (wires): rosa.

### **15° Incontro**

Realizzazione di fiori in flower paste con la tecnica dei fili (wires): orchidea

### **16° Incontro**

Pittura edibile medium 1.

### **17° Incontro**

Pittura edibile medium 2 e 3.

### **18° Incontro**

Realizzazione rose in wafer paper.

### **19° Incontro**

Approccio con l'aerografia da pasticceria.

### **20° Incontro**

Fiori in ghiaccia reale.

### **21° Incontro**

Succulent Cup cake: dalla realizzazione dei cup cake alla decorazione senza spine.

### **22° Incontro**

"Painting knife" tecnica di pittura con ghiaccia colorata e spatole.

### **23° Incontro**

Wedding cake : realizzazione di una wedding cake applicando tutte le tecniche fin d'ora studiate.

### **24° Incontro**

Sculpturing cake: torta a tema che realizzerete personalmente. Copertura della base, tecniche di scultura della torta in 3D, montaggio e decorazione.

### **25° Incontro**

Lezione teorica e rilascio della certificazione HACCP con data da concordare e con orario 9:30-13:30.

### **26° Incontro**

Esame finale . Gli allievi saranno chiamati a realizzare una torta completa dalla progettazione alla decorazione finale.

### **27° Incontro Cena finale**

Gli allievi dovranno realizzare delle preparazioni in base alla decisione della docente Sugar Artist. La cena di fine corso sarà aperta ad un pubblico pagante. Brindisi finale e rilascio dell'attestato di frequenza al corso.

***N.B. Il programma potrebbe subire delle variazioni***

Atelier Creativo  
00015 Monterotondo

info@francescasperanza.it  
M +39 347 857 2121



Via dei Monti Della Farnesina, 77  
00135 Roma  
C/O "Officine Farneto"

info@chefgourmetroma.it  
M + 39 333 12 73 944