Confcommercio
Formazione

Proposta formativa

RISTORAZIONE

2024

CONFCOMMERCIO FORMAZIONE BERGAMO

Perchè fare formazione con noi?

- Una formazione pensata per aggiornare le abilità tecniche e le conoscenze di chi opera nel settore ristorazione e vuole accrescere le sue competenze
- Un team docente capace di trasferire con passione concetti e competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro
- Valutazione dei finanziamenti disponibili, concessi alle imprese, per abbattere **totalmente** le quote di iscrizione
- Siamo Ente Accreditato in Regione Lombardia

Obiettivo

L'obiettivo della formazione è implementare le competenze tecniche di chi opera nel settore e offrire nuovi spunti tecnico-creativi per implementare l'offerta al cliente.

IL CESTINO DEL PANE

pani gastronomici e grissini

Il pane, da sempre considerato il simbolo dell'ospitalità, è elemento immancabile in un ristorante. Lo chef può scegliere di prepararlo, ma in tal caso deve conoscere i segreti necessari per la buona riuscita di un prodotto che non sia solo bello, ma anche buono, digeribile, correttamente lievitato e sapientemente cotto. Esistono diversi modi per preparare un buon pane ed esistono diverse tipologie di pani. Con questo corso vogliamo offrire ai ristoratori la possibilità di **creare il cestino del pane** anche attraverso l'impiego dei semilavorati. Il corso, rivolto ai professionisti della ristorazione, prevede la presentazione e la preparazione pratica degli impasti di panificazione, ma soprattutto la **realizzazione di grissini e diversi tipi di pani gastronomici** per qualificare la propria proposta e dare un tocco in più al servizio in tavola, senza dover rivedere la propria organizzazione di cucina.

TEMI TRATTATI

- Farine
- Metodi e tempi di impasto e di cottura
- Pane gastronomico
- Grissini
- Cottura nel forno a convenzione
- La realizzazione del cestino

CALENDARIO
giovedì 21 marzo
giovedì 4 aprile

ORARIO
9.00 - 13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Pietro Tallarini

Costo: Corso finanziato

LA CARTA DEI DOLCI AL RISTORANTE

Un appassionante corso professionale per scoprire i segreti di dessert belli, eleganti, buoni e perfettamente equilibrati. Un corso riservato a quanti desiderano apprendere le tecniche per replicare dessert, i cui tempi di preparazione siano compatibili con il servizio.

TEMI TRATTATI

- Materie prime: ricerca e stagionalità
- Decorazione e impiattamento
- Equilibrio della carta dei dolci
- Biscotteria e mignon da accompagnare al caffè o come pre-dessert
- Dolci da forno: grandi classici rivisitati in chiave moderna dal punto di vista della forma e del colore
- Dessert espressi: utilizzo del sifone
- Dolci al cucchiaio: mousse, bavaresi e creme coaugulate
- Torte al taglio
- I dolci per gli intolleranti: attenzione agli allergeni
- Organizzazione e ottimizzazione del lavoro

CALENDARIO
mercoledì 3 aprile
mercoledì 10 aprile
mercoledì 17 aprile
mercoledì 24 aprile

ORARIO
dalle ore 15.00 alle ore 18.00

SEDE: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Cristina Sironi

Costo: Corso finanziato

L'ABC della cucina vegana nella ristorazione

Sempre più spesso il menù vegano diventa una scelta per i clienti e allora perchè non valorizzarlo in maniera creativa? Il corso nato con la collaborazione di LAV, si pone l'obiettivo di dare ai ristoratori l'opportunità di comprendere le esigenze di una fascia sempre più ampia di potenziali clienti, che hanno abbracciato la filosofia vegana, nonchè di fornire le competenze tecniche per creare un menù vegano bilanciato nel gusto e nell'estetica. Al termine del corso i partecipanti acquisiranno le competenze tecniche necessarie per aggiornare la loro offerta vegana con estro creativo.

TEMI TRATTATI:

- Il menù vegano: composizione ed equilibrio
- Il cliente vegano: alimentazione e aspettative gastronomiche
- Esecuzione delle preparazioni base
- Esecuzione delle ricette a base seitan

CALENDARIO
martedì 9 aprile
martedì 16 aprile
martedì 23 aprile

ORARIO
9.00 - 13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Serena Bivona

Costo: Corso finanziato

IL GELATO A BASSO INDICE GLICEMICO E RIDOTTO TENORE DI LATTOSIO

Il gelato è da sempre uno dei prodotti più apprezzati da grandi e piccini: dolce da passeggio, dessert per finire il pasto in modo conviviale.
Oggi ci chiediamo se il gelato può venire incontro alle esigenze di tutti. Il gelato può essere buono e al tempo stesso adatto a chi ha delle esigenze alimentari specifiche? Ne parliamo con il maestro Paolo Cappellini, autore di Gelatology.

TEMI TRATTATI

- Anatomia di una ricetta gelato
- Introduzione all'indice glicemico e al carico glicemico
- Come si calcola l'indice glicemico
- Gli ingredienti per gelato a basso indice glicemico
- Costruiamo di una ricetta a basso indice glicemico
- Cos'è il latte delattosato
- Costruiamo di una ricetta a basso tenore di lattosio
- Produzione di gelati a basso indice glicemico e basso tenore di lattosio

CALENDARIO
lunedì 22 Aprile

ORARIO
9.00 - 13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Paolo Cappellini

Costo: Corso finanziato

IL SOTTOVUOTO

tecniche di cottura nella ristorazione

Un corso di aggiornamento rivolto ai professionisti del settore che intendono apprendere nuove tecniche di preparazione e presentazione di piatti attraverso l'impiego della macchina sottovuoto. Non solo tecniche di cottura e sheflife di prodotti a base di carne, pesce o verdure, ma anche marinate e aromatizzazioni per esaltare le proprietà delle materie prime ed elaborare piatti, che sapranno sorprendere i vostri clienti.

TEMI TRATTATI

- ABC del sottovuoto, varie tipologie di macchine SV e il loro impiego in cucina
- Le varie tipologie di buste sottovuoto e contenitori per eseguire il vuoto: goffrata, conservazione, cottura, cook&chill, biodegradabile
- La vasocottura: cenni
- I conservanti naturali: i sali bilanciati e le salamoie liquide
- Marinature ''forzate'' in tempi brevi
- Le cotture basiche (carne, pesce e vegetali)
- Metodiche di abbattimento e conservazione
- Metodiche di rigenerazione e somministrazione con l'aiuto del sottovuoto

CALENDARIO
lunedì 6 maggio

ORARIO
9.00 - 13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Andrei Micle

Costo: Corso finanziato

DOLCI E LIEVITATI DA COLAZIONE PER L'HOTELLERIÈ

La colazione in albergo è un rito a cui difficilmente un ospite vorrebbe rinunciare ed è uno dei servizi più richiesti. Con questo corso vogliamo soffermarci sulla colazione dolce, per valorizzarne le preparazioni e offrire nuovi spunti creativi agli addetti ai lavori. Un corso per esplorare preparazioni dal gusto impeccabile e ottimizzare i tempi e le risorse della cucina, preparando prodotti diversi con lo stesso impasto.

TEMI TRATTATI

- Impasti lievitati
- Stesso impasto, più prodotti: ottimizzazione delle preparazioni
- Preparazione e stoccaggio della linea
- Cotture
- Il buffet dolce per la colazione: proposta equilibrata

CALENDARIO
mercoledì 15 maggio

ORARIO
9.00 - 13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
David Fiordigiglio

Costo: Corso finanziato

LA PASTICCERIA VEGAN

L'obiettivo del corso è quello di insegnare a preparare dolci equilibrati e vegani con ingredienti di qualità, curando il piatto sotto l'aspetto dei sapori, privilegiando sempre l'equilibrio nell'esecuzione della ricetta. Preparare dolci vegani, che siano buoni e belli, è possibile. Gli ingredienti per farlo in modo eccelso sono: conoscenza delle materie prime, bilanciamento dei sapori e attenzione ai dettagli.

TEMI TRATTATI

- Gli ingredienti
- Bilanciamento della ricetta
- Mise en place

CALENDARIO - 2023
giovedì 06 giugno

ORARIO
9.00 - 13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione
Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto (Bg)

DOCENTE
Serena Bivona

Costo: Corso finanziato

Lo sapevi che...

Confcommercio è anche **FORMAZIONE AZIENDALE totalmente** personalizzata e **finanziata**, con un numero minimo di 4 partecipanti?

Come?

Progettiamo insieme il **tuo** percorso aziendale, costruendolo sulla base delle **tue** reali esigenze, per formare il **tuo** team, rispettando la **tua** vision.
Una **formazione cucita su misura**, un'opportunità da cogliere per pianificare la crescita dell'impresa.

Dove vuoi, quando vuoi, come vuoi!

I formatori

Formatori Team

PIETRO TALLARINI

Tecnico e formatore di Laura Catering, con una grande esperienza nel mondo della pizzeria e un bisogno costante di sperimentare nuove tecniche e nuovi accostamenti di sapore e di gusto. Dopo la formazione apre una sua pizzeria e poi si addentra sempre più nel mondo delle farine, lavorando per un molino come tecnico commerciale e istruttore. "Il nostro obiettivo - dice - è quello di professionalizzare sempre più il settore in cui operiamo. Per me la pizza, oltre che piatto principe della tradizione gastronomica italiana, è soprattutto tecnica, precisione e misura".

TIZIANO CASILLO

Chef-pizzaiolo, una qualifica di cuoco conseguita all'Istituto alberghiero di Iseo, è responsabile tecnico di un'azienda molitoria per la linea farine per la pizza. Formatore professionale all'estero con il compito di istruire il personale aziendale sulle tecniche di preparazione degli impasti per pizza, viaggia in ogni parte del mondo diffondendo la cultura e la tecnica necessari per gestire i prodotti lievitati. Formatore in Italia per diversi centri di formazione professionale. È uno dei principali esperti a livello nazionale in materia di pizza.

SERENA BIVONA

Serena Bivona è l'anima di Cucini-Amo, scuola di cucina naturale vegan. Diplomata cuoco di cucina naturale e terapista alimentare a Milano, da subito è docente di cucina naturale all'Istituto Alberghiero CFP Canossa di Brescia. La sua esperienza l'ha portata a collaborare in qualità di insegnante di cucina con Pietro Leemann presso la Joia Accademy di Milano, con il Centro Internazionale Loris Malaguzzi, con il Reggio Children a Reggio Emilia e con alcuni istituti medici, tra cui l'Istituto Europeo Oncologico (IEO) di Milano e il centro psicosociale di Brescia. Da sempre amante delle tradizioni e dei gusti di una volta, il suo estro le consente comunque di portare sempre nei suoi piatti un pizzico di creatività.

I formatori

DAVID FIORDIGIGLIO

Classe 1996 e originario della provincia di Bergamo, David Fiordigiglio ha coltivato sin da ragazzino la passione per il mondo della cucina. Si è infatti diplomato all'Istituto Alberghiero nel 2015, e lo stesso anno ha svolto uno stage al Forte Village Resort. Da quel momento ha collezionato una serie di esperienze prestigiose e "stellate", che gli hanno consentito di affinare la sua tecnica. Nel 2019 ha fatto ritorno al Forte Village Resort, questa volta da executive chef. Dal 2022 si è invece spostato in Spagna, a Madrid, per mettersi ai fornelli di Univerxo, il rinomato gruppo di ristoranti dello chef Dabiz Muñoz. Attualmente è chef a domicilio, consulente e volto noto dello schermo, con programmi di cucina dedicati al grande pubblico.

ANDREI MICLE

Lo chef Andrei Micle ha maturato esperienze in diverse tipologie di ristorazione, dalla classica alla collettiva, salutistica, vegetariana e vegana, fino alla gastronomia e macelleria per approfondire la conoscenza sui tagli e le cotture della carne. Nel 2012, prima a Treviso e poi a Venezia, si specializza nella ristorazione dei grandi numeri, in qualità di capo partita in eventi prestigiosi e di rilievo internazionale, come la Mostra del Cinema di Venezia e le Olimpiadi invernali in Russia a Sochi nel 2014. Nel 2016 vince a Barcellona lo European Chef Award. Attualmente è docente presso la Cast Alimenti e consulente per alcune aziende e per diversi format di ristorazione.

I formatori

CRISTINA SIRONI

La passione di Cristina per la pasticceria nasce fin dalla tenera infanzia, con i profumi e le prelibatezze realizzate da nonno Alfredo. Cristina frequenta l'istituto alberghiero e, dopo svariati stage effettuati anche fuori dai confini nazionali, approda al Principe di Savoia di Milano, restandoci per due anni e mezzo. Successivamente si sposta di qualche chilometro, andando a lavorare per tre anni presso la gastronomia Peck. Dopo aver gestito il laboratorio di "C'era una torta", pasticceria a conduzione familiare di Seregno, ha deciso di mettersi in proprio, aprendo la sua attività a Bellusco. Da qualche anno l'amore per la pasticceria le ha spalancato la porta dell'insegnamento. "La pasticceria è felicità ed è bello condividerla".

PAOLO CAPPELLINI

Si laurea in chimica nel 1992 a Bologna e vince prima una borsa di studio in chimica agraria e poi ottiene un Dottorato di ricerca in biologia e fisiologia cellulare. Nel 1998 ottiene il titolo di dottore di ricerca, ma decide di non intraprendere la carriera universitaria e viene assunto presso Carpigiani. Dal 1998 al 2004 si occupa di formazione, soluzione di problemi e fiere per la sede centrale di Bologna. Dal 2004 fino al 2008 ricopre la doppia veste di Istruttore Gelato University e Responsabile Marketing presso la filiale Carpigiani del Giappone. Dal 2010 al 2020 è stato docente presso la CAST Alimenti. Nel 2012 diventa giornalista pubblicista e dal 2016 al 2018 ha collaborato con la rivista Il Gelatiere Italiano. Nel 2014 ha scritto il suo primo libro "4 passi nella chimica del gelato". Nel 2017 ha collaborato con la Callebaut Chocolate Academy di Milano. Dal 2016 docente per i corsi avanzati presso la Gelato Master School. Il suo impegno come formatore continua con la pubblicazione di Gelatology (2021), un'opera in due volumi, nella quale sono esposti sia gli aspetti pratici che quelli scientifici del gelato. Dal 2022 collabora con la rivista Gelato Artigianale.

Chi siamo

Confcommercio Formazione Bergamo è l'area formativa emanazione di Confcommercio - Imprese per l'Italia Bergamo, l'organizzazione, fondata nel 1945, che riunisce gli imprenditori del commercio, del turismo e dei servizi. L'Associazione si pone come scopo primario quello di prestare alle imprese assistenza nelle attività commerciali, tutelare i loro legittimi interessi individuali, di categoria e collettivi, e promuovere lo sviluppo e il progresso del commercio, del turismo e dei servizi. È un'organizzazione sindacale politicamente libera, non legata ad altri interessi se non a quelli delle categorie che rappresenta. I suoi obiettivi si articolano in numerose attività: dai servizi per migliorare la qualità e l'organizzazione delle imprese, alla tempestiva informazione agli associati e all'opinione pubblica, dalle relazioni politiche, sociali e amministrative all'organizzazione del personale. Forte di questa mission, Confcommercio Bergamo dedica particolare attenzione alla crescita delle imprese che rappresenta attraverso una formazione che mira all'eccellenza e ad un'offerta ricca di contenuti.

CONFCOMMERCIO FORMAZIONE BERGAMO è un centro di formazione professionale accreditato presso la Regione Lombardia e collabora con gli Enti che a vario titolo si occupano della crescita dei lavoratori e delle imprese. In particolare collabora con la Provincia di Bergamo, con gli Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo, con Bergamo Sviluppo, con la CCIAA di Bergamo e con il fondo interprofessionale For.Te per erogare percorsi dedicati alla crescita professionale delle piccole e medie imprese della provincia di Bergamo. Grazie alla collaborazione con gli enti citati, Confcommercio Formazione riesce ad abbattere totalmente i costi per la formazione delle imprese.

Contatti

CONFCOMMERCIO FORMAZIONE BERGAMO

035 41.85.706

da lunedì a giovedì
dalle ore 8.00 alle ore 16.00
venerdì dalle ore 8.30 alle ore 13.00

info@ascomformazione.it

Ci trovi anche su:

www.confcommerciobergamo.it

@confcommerciobergamo

Confcommercio Bergamo

Confcommercio Bergamo