



Confcommercio
Formazione

Proposta
formativa

AREA
ENOGASTRONOMICA
2025

**LA FORMAZIONE CHE FA
CRESCERE IL TUO BUSINESS:
PRATICA, GRATUITA E
SUBITO APPLICABILE**



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 coprire **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.



PASTICCERIA SALATA PER L'APERITIVO

Un aperitivo che sorprende inizia dalla cura nella scelta e preparazione dei suoi ingredienti. Questo corso è pensato per chi desidera arricchire il proprio buffet con mignon salati raffinati, perfetti per accompagnare cocktail e bevande, offrendo un'esperienza gustativa unica. Scopri le basi della pasticceria salata e impara a realizzare proposte mignon, studiate per stupire i tuoi ospiti e rispondere alle esigenze di ogni stagione. Una formazione pratica per arricchire il tuo menù con eleganza e originalità.

TEMI TRATTATI

- Basi della pasticceria salata: tecniche fondamentali per realizzare impasti leggeri e gustosi, ideali per mignon e altre preparazioni salate
- Panificazione mignon: impasti piccoli e raffinati, ideali per il finger food e buffet
- Farciture: creazione di ripieni gustosi e originali che possano esaltare la bontà degli impasti
- Mignon da taglio e presentazione

CALENDARIO

lunedì 7 aprile

lunedì 14 aprile

ORARIO

9.00-13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Cristina Sironi

Costo: corso finanziato





LA CAFFETTERIA

DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

Un buon caffè non è solo una bevanda, ma un'esperienza sensoriale che orienta la scelta del cliente. Conoscere i segreti, i profumi e le tecniche di preparazione è fondamentale per garantire qualità e distinzione. Questo laboratorio teorico-pratico ti guiderà attraverso le fasi della preparazione dell'espresso, del cappuccino e di altre bevande a base di caffè, con un focus sulle decorazioni artistiche che potranno far brillare il tuo bar. La componente pratica permetterà di sviluppare competenze manuali, affinando la tecnica e la creatività necessarie per offrire ai tuoi clienti prodotti unici.

TEMI TRATTATI

- Cenni di botanica della pianta del caffè: storia e origini
- La miscela, il macinadosatore, la macchina
- L'espresso e il cappuccino
- La montatura del latte
- Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- Tecniche di decorazione con il caffè e con la cioccolata
- Realizzazione di decori sul cappuccino
- Preparazione di bevande a base di caffè
- Realizzazione di caffè spritz, bicerin, marocchino, caffè greco

CALENDARIO

lunedì 7 aprile
martedì 8 aprile
mercoledì 9 aprile
giovedì 10 aprile

ORARIO

14.00 - 19.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Massimiliano Crispino per Cefos

Costo: corso finanziato





LATTE ART

LIVELLO AVANZATO

Questo corso di livello avanzato è pensato per chi desidera andare oltre i classici decori di cuori e foglie, spingendosi verso tecniche più creative e sofisticate. Se hai già esperienza con le decorazioni di latte art, questo percorso ti aiuterà a perfezionare le tue abilità, perfezionando la tecnica per realizzare immagini complesse e sorprendenti. Scopri come costruire design unici che possono diventare il punto di forza del tuo bar, migliorando l'esperienza del cliente e dando un valore aggiunto al tuo servizio.

TEMI TRATTATI

- Revisione delle tecniche di montatura e preparazione espresso
- Perfezionamento delle tecniche di latte art con rivisitazione dei disegni base (mela-foglia-cuore)
- Realizzazione di nuovi design: il coniglio, l'orsetto, l'elefante
- Disegni multipli: doppia foglia, doppio e triplo cuore
- Creazione di design più complessi: il drago, il cigno e la farfalla
- Latte art sull'espresso e coffee painting su latte macchiato

CALENDARIO

lunedì 14 aprile
martedì 15 aprile

ORARIO

14.00 - 19.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Angelo Dossi per Cefos

Costo: corso finanziato





CONDIMENTI GOURMET PER LA PIZZA

La pizza è una delle icone della cucina italiana e, per renderla davvero speciale, ogni pizzaiolo deve essere in grado di scegliere e combinare con cura gli ingredienti. In questo corso, il docente condividerà i suoi segreti per creare condimenti gourmet che faranno la differenza. Imparerai a preparare una base perfetta e a scegliere i giusti abbinamenti per ottenere pizze moderne e ricche di sapore, con un impatto visivo straordinario.

TEMI TRATTATI

- I condimenti e le farciture: studio dei diversi tipi di condimenti e farciture per valorizzare ogni pizza
- La scelta degli ingredienti: come scegliere gli ingredienti freschi e di qualità per una pizza gourmet
- Preparazione delle basi: tecniche avanzate di preparazione della base della pizza
- Degustazione di pizze gourmet: analisi e degustazione di pizze preparate con condimenti gourmet per imparare a combinare sapori e consistenze

CALENDARIO

lunedì 5 maggio

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





CUCINA VEGANA

CORSO PROFESSIONALE DI CUCINA PLANT-BASED

In un mondo gastronomico sempre più attento alle esigenze alimentari e ai gusti di ogni cliente, il corso ti fornirà gli strumenti necessari per esplorare e padroneggiare la cucina plant-based. Imparerai a creare piatti innovativi, dal primo al dolce, con ingredienti 100% vegetali, in grado di conquistare anche i palati più esigenti. Un'opportunità per diversificare la tua offerta, abbracciando la cucina vegana, e offrire un'esperienza gastronomica completa e sostenibile.

TEMI TRATTATI

- Introduzione al mondo vegan: approfondimento delle diverse sfaccettature della cucina plant-based e degli stili di vita che la accompagnano
- Cucina crudista, fermentazione, germogliazione, marinatura, essiccazione: tecniche moderne per lavorare gli ingredienti in modo naturale e innovativo
- Realizzazione di un menù completo: creazione di piatti vegani dal primo al dolce, per un'esperienza gastronomica completa
- I primi piatti: preparazione di risotti, pasta fresca (anche senza glutine) e cereali antichi per una cucina sana e gustosa
- Secondi e salse: come creare alternative vegane ai classici secondi piatti

CALENDARIO

martedì 06 maggio
martedì 13 maggio
martedì 20 maggio

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





L'ESSENZA DEL VINO IN SALA

DEGUSTAZIONE E SERVIZIO

Il vino è un elemento fondamentale dell'esperienza gastronomica e per gli operatori di sala saperlo proporre al meglio è essenziale. Questo corso offre un'introduzione completa al mondo del vino. L'obiettivo è fornirti una solida preparazione teorica, combinata con esercitazioni pratiche di degustazione per affinare la tua percezione sensoriale e consigliare il vino con competenza.

TEMI TRATTATI

- Il ruolo e le competenze del sommelier, con focus sul servizio e la presentazione
- Teoria e tecnica della degustazione: riconoscere le sfumature
- Viticoltura e fattori che influenzano la qualità
- Enologia e tecniche di cantina
- Spumanti e champagne
- Vini bianchi, rossi e dolci: approfondimento sulle varietà italiane, con focus sulle differenze di stile
- Tecniche di abbinamento cibo e vino
- La carta dei vini: come costruirla e come gestirla. dalla selezione alla conservazione

CALENDARIO

giovedì 08 maggio

giovedì 15 maggio

giovedì 22 maggio

giovedì 29 maggio

ORARIO

15.00 - 18.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1

Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Luca Castelletti

Costo: corso finanziato





DOLCI INCLUSIVI

SENZA GLUTINE, LATTOSIO E UOVA, MA PIENI DI GUSTO

Dolci inclusivi, pensati per chi ha intolleranze o segue particolari diete. In questo corso troverai molti spunti per sostituire ingredienti come farina, latticini e uova senza rinunciare alla qualità e alla bontà dei dolci. Attraverso tecniche innovative e ingredienti alternativi, potrai creare dolci che si adattano alle diverse necessità alimentari, offrendo al contempo un'esperienza gustativa straordinaria. Un'occasione per ampliare la tua offerta e creare una carta dolci adatta a tutti, senza sacrificare il sapore. Punta sul menù inclusivo e cattura l'attenzione di una clientela sempre più attenta e variegata.

TEMI TRATTATI

- Dolci senza glutine: come sostituire la farina tradizionale con farine alternative, per creare torte, biscotti e dolci perfetti per chi è celiaco
- Dolci senza latticini: preparazioni dolci con ingredienti vegetali, per chi segue una dieta priva di lattosio
- Dolci senza uova: soluzioni creative per sostituire le uova, creando dessert deliziosi e leggeri

CALENDARIO

lunedì 12 maggio

mercoledì 14 maggio

ORARIO

15.00 - 18.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1

Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Cristina Sironi

Costo: corso finanziato





SOCIAL MEDIA FOOD

COME CREARE PIATTI FOTOGENICI PER ATTRARRE CLIENTI E PROMUOVERSI ONLINE

In un mondo sempre più visivo, l'aspetto dei piatti è fondamentale per attrarre l'attenzione dei clienti, sia in loco che online. Questo corso ti insegnerà come creare piatti non solo deliziosi, ma anche "fotogenici", capaci di catturare l'attenzione sui social media. Imparerai a valorizzare ogni dettaglio del piatto, dal colore alla presentazione, e scoprirai come utilizzare i social per promuovere il tuo locale in modo efficace e coinvolgente. Un'opportunità unica per distinguerti nel mercato e costruire una presenza online forte e accattivante.

TEMI TRATTATI

- L'importanza della presentazione del piatto
- Tecniche di fotografia alimentare
- Creazione di piatti fotogenici
- Storytelling sui social media

CALENDARIO

lunedì 19 maggio

ORARIO

9.00-13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Mirko Ronzoni

Costo: corso finanziato





COCKTAIL AL BAR

TECNICHE DI MISCELAZIONE

In un bar, ogni cocktail racconta una storia e deve essere preparato con competenza e passione. Questo corso professionale offre le basi teoriche e pratiche per perfezionare tecniche di miscelazione, dosaggio e preparazione. Ogni partecipante avrà l'opportunità di apprendere le migliori pratiche attraverso una solida formazione, acquisendo gli strumenti necessari per distinguersi nel mondo del beverage.

TEMI TRATTATI

- Il profilo del barman moderno
- Mise en place e organizzazione del bar
- Tecniche di dosaggio e miscelazione
- Le bevande nervine: come lavorare con caffè, tè e cioccolato per creare nuove esperienze di gusto
- Gli aperitivi e i digestivi
- Long drinks e sparkling drinks
- Lo stile americano: comprensione delle attrezzature e dei dosaggi

CALENDARIO

lunedì 19 maggio

martedì 20 maggio

mercoledì 26 maggio

lunedì 27 maggio

martedì 28 maggio

ORARIO

14.00 - 19.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Andrea Villa per Cefos

Costo: corso finanziato





LA CUCINA ESSENZIALE DI GABRIELE BOFFA

Tradizione evoluta, eleganza senza tempo

La cucina di Gabriele Boffa nasce nel cuore del Piemonte, tra colline e vigneti, dove il legame con la terra è profondo e imprescindibile. La sua è una cucina che attinge alla memoria gastronomica del territorio, reinterpretandola con raffinatezza e tecnica contemporanea. Ogni piatto è un dialogo tra passato e futuro, dove l'essenzialità degli ingredienti incontra l'eleganza della trasformazione. Alla Locanda del Sant'Uffizio, ristorante due stelle Michelin, ogni elemento racconta una storia di territorio e ricerca: le materie prime provengono da piccoli produttori locali, dalle colline del Monferrato e dalle Alpi vicine, in un equilibrio perfetto tra radici e innovazione. La filosofia di Boffa si basa su una cucina essenziale, precisa ed emozionale, capace di esaltare la purezza dei sapori senza artifici superflui. In questa lezione riservata a ristoratori e chef, Gabriele Boffa all'Accademia del Gusto guiderà i partecipanti attraverso la sua visione della cucina piemontese contemporanea, fatta di rispetto per la materia prima, tecnica impeccabile e creatività raffinata.

CALENDARIO

lunedì 26 maggio

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Gabriele Boffa

Costo: corso finanziato





PAIRING E CREATIVITA'

IL CORSO PER ABBINAMENTI CIBO E COCKTAIL GOURMET

La combinazione perfetta tra cibo e cocktail può elevare l'esperienza culinaria a livelli straordinari. Questo corso ti guiderà nel mondo degli abbinamenti gourmet, insegnandoti a creare pairing innovativi e sofisticati che esaltano sia il piatto che il drink. Imparerai a riconoscere i sapori e le consistenze che si sposano perfettamente tra loro, dando vita a esperienze sensoriali uniche per i tuoi clienti. Un'opportunità ideale per ristoratori e bartender che desiderano ampliare il proprio repertorio e proporre menu e cocktail di alta classe.

TEMI TRATTATI

- Fondamenti degli abbinamenti cibo e bevande
- Abbinamenti classici e innovativi: esplorazione delle combinazioni più tradizionali e di quelle più creative
- Tecniche di miscelazione avanzata per pairing
- Piatti gourmet e cocktail a tema
- Gestione dei menù di pairing: come curare e presentare il menu per rendere ogni pairing un viaggio gastronomico indimenticabile

CALENDARIO

lunedì 09 giugno
martedì 10 giugno

ORARIO

14.00 - 19.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Ronzoni Mirko
Andrea Villa per Cefos

Costo: corso finanziato





UNIVERSO GIN

COCKTAIL CLASSICI E COCKTAIL CREATIVI

Il gin è uno degli spirit più amati al mondo, apprezzato per la sua versatilità e la ricchezza di aromi che lo rendono protagonista di infinite combinazioni. Questo corso offre un'immersione nel mondo del gin, esplorando sia gli accostamenti classici che quelli innovativi. Imparerai a creare cocktail che spaziano dai grandi classici alle interpretazioni più moderne. Un'occasione unica per comprendere a fondo le potenzialità di questo distillato e per sviluppare la capacità di proporre drink originali che soddisfino le richieste di ogni tipo di clientela. Perfetto per chi desidera distinguersi nel mondo della mixology e padroneggiare l'uso del gin con creatività e professionalità.

TEMI TRATTATI

- Il mondo del gin: storia, caratteristiche e tipologie
- Accostamenti classici: ricette tradizionali
- Accostamenti creativi: esplorazione di nuovi abbinamenti innovativi
- Tecniche di miscelazione e presentazione: come preparare e presentare un gin perfetto, con decorazioni ad hoc

CALENDARIO

lunedì 07 luglio

martedì 08 luglio

ORARIO

14.00 - 19.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Andrea Villa per Cefos

Costo: corso finanziato





LA CUCINA DI MONTAGNA DI MICHELE LAZZARINI

Radici autentiche, visione contemporanea.

La cucina di Michele Lazzarini nasce e si sviluppa tra le vette delle Alpi Orobie, dove il legame con la natura e le stagioni è imprescindibile. La sua è una cucina di montagna nel senso più autentico, che rispetta la tradizione ma la interpreta con sensibilità contemporanea, trasformando ingredienti locali in piatti dal gusto essenziale e raffinato.

A Contrada Bricconi, il suo agriturismo d'alta quota, ogni elemento della cucina ha una storia: le materie prime provengono da piccoli produttori, dall'orto o dai boschi circostanti, in un ciclo virtuoso che esalta il territorio e la sostenibilità. La sua filosofia si basa sulla ricerca dell'equilibrio perfetto tra tecnica e istinto, passato e futuro, semplicità e profondità di sapore. In questa lezione riservata a ristoratori e chef, Michele Lazzarini all'Accademia del Gusto guiderà i partecipanti attraverso la sua visione della cucina di montagna, fatta di rispetto per le materie prime, valorizzazione del territorio e creatività gastronomica. Un'esperienza formativa unica per chi vuole portare nei propri piatti l'anima della montagna, con una sensibilità moderna e innovativa.

CALENDARIO

martedì 23 settembre

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Michele Lazzarini

Costo: corso finanziato





LA CAFFETTERIA

DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

Un buon caffè non è solo una bevanda, ma un'esperienza sensoriale che orienta la scelta del cliente. Conoscere i segreti, i profumi e le tecniche di preparazione è fondamentale per garantire qualità e distinzione. Questo laboratorio teorico-pratico ti guiderà attraverso le fasi della preparazione dell'espresso, del cappuccino e di altre bevande a base di caffè, con un focus sulle decorazioni artistiche che potranno far brillare il tuo bar. La componente pratica permetterà di sviluppare competenze manuali, affinando la tecnica e la creatività necessarie per offrire ai tuoi clienti prodotti unici.

TEMI TRATTATI

- Cenni di botanica della pianta del caffè: storia e origini
- La miscela, il macinadosatore, la macchina
- L'espresso e il cappuccino
- La montatura del latte
- Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- Tecniche di decorazione con il caffè e con la cioccolata
- Realizzazione di decori sul cappuccino
- Preparazione di bevande a base di caffè
- Realizzazione di caffè spritz, bicerin, marocchino, caffè greco

CALENDARIO

lunedì 06 ottobre

martedì 07 ottobre

mercoledì 08 ottobre

giovedì 09 ottobre

ORARIO

14.00 - 19.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Andrea Villa per Cefos

Costo: corso finanziato





IL BUFFET DOLCE DELLA COLAZIONE

Una colazione perfetta inizia con dolci freschi, fragranti e preparati con cura. Questo corso ti aiuterà a progettare un buffet dolce ricco e variegato, pensato per offrire ai tuoi clienti un inizio di giornata indimenticabile. Dalle crostate alle torte morbide, imparerai a preparare dolci semplici ma dal grande impatto visivo e gustativo. Un'occasione per valorizzare la tua offerta, con preparazioni che rispecchiano la stagionalità e la qualità.

TEMI TRATTATI

- Crostate: frolle e farciture
- Come preparare crostate golose e fragranti, con frolle perfette e farciture creative
- Torte morbide: preparazione di torte soffici e aromatiche, ideali per una colazione sana e nutriente
- Plumcake: ricette di plumcake leggeri e gustosi, perfetti per una colazione veloce e soddisfacente

CALENDARIO

lunedì 06 ottobre

lunedì 13 ottobre *

lunedì 20 ottobre

ORARIO

15.00 - 18.00

*9.00-13.00/13.30-15.30

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Cristina Sironi

Costo: corso finanziato





MASTERING PLANT-BASED CUISINE

TECNICHE AVANZATE E INNOVAZIONI CULINARIE

Questo corso è pensato per chi desidera perfezionare le tecniche della cucina plant-based e scoprire nuove innovazioni culinarie. Dalla preparazione di alimenti speciali come tofu, seitan e tempeh, alla realizzazione di dolci sorprendenti, apprendrai tutto ciò che ti serve per ampliare la tua offerta gastronomica in modo creativo e professionale. Un'opportunità per diventare un esperto nella cucina vegana e plant-based, creando piatti ricchi di sapore e innovazione.

TEMI TRATTATI

- Laboratorio degli alimenti speciali: come preparare tofu, seitan e tempeh partendo dalla materia prima
- Tecniche speciali: essiccazione, marinatura e fermentazione per piatti unici e innovativi
- Bevande e non solo: scopri un mondo di possibilità che va oltre il piatto, esplorando bevande e preparazioni alternative
- Dolci sorprendenti: un nuovo approccio alla pasticceria vegana, con frolle, dolci al cucchiaio, lievitati e creme

CALENDARIO

martedì 21 ottobre

martedì 28 ottobre

martedì 04 novembre

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





ARTE E SCIENZA DEI COCKTAIL

MASTERCLASS DI MIXOLOGY

La figura del barman contemporaneo richiede un aggiornamento continuo e un approccio creativo e scientifico al bere miscelato. Durante il corso verrà dedicata molta attenzione alle nuove tendenze del bere, si esploreranno le tecniche più innovative e verranno utilizzati ingredienti non convenzionali e metodi di preparazione che possono davvero fare la differenza. Un'occasione imperdibile per chi vuole alzare il livello del proprio servizio e sorprendere la clientela con cocktail unici e personalizzati, trasformando ogni drink in un'esperienza sensoriale completa.

TEMI TRATTATI

- Degustazione comparativa e rivisitazione dei cocktail internazionali
- Tecniche di miscelazione moderna
- Il fenomeno del gin: degustazione comparativa e rivisitazione
- Tecniche di cucina: la preparazione degli sciroppi
- La storia e la tradizione cubana: dalla nascita del rum cubano al mojito, daiquiri, cuba libre e altri drink
- Oli essenziali, tinture e sciroppi
- Le guarnizioni

CALENDARIO

lunedì 27 ottobre

martedì 28 ottobre

mercoledì 29 ottobre

lunedì 03 novembre

martedì 04 novembre

ORARIO

14.00 - 19.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1

Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Andrea Villa per Cefos

Costo: corso finanziato





L'ESSENZA DEL VINO IN SALA

DEGUSTAZIONE E SERVIZIO

Il vino è un elemento fondamentale dell'esperienza gastronomica e per gli operatori di sala saperlo proporre al meglio è essenziale. Questo corso offre un'introduzione completa al mondo del vino. L'obiettivo è fornirti una solida preparazione teorica, combinata con esercitazioni pratiche di degustazione per affinare la tua percezione sensoriale e consigliare il vino con competenza.

TEMI TRATTATI

- Il ruolo e le competenze del sommelier, con focus sul servizio e la presentazione
- Teoria e tecnica della degustazione: riconoscere le sfumature
- Viticoltura e fattori che influenzano la qualità
- Enologia e tecniche di cantina
- Spumanti e champagne
- Vini bianchi, rossi e dolci: approfondimento sulle varietà italiane, con focus sulle differenze di stile
- Tecniche di abbinamento cibo e vino
- La carta dei vini: come costruirla e come gestirla. dalla selezione alla conservazione

CALENDARIO

giovedì 30 ottobre
giovedì 06 novembre
giovedì 13 novembre
giovedì 20 novembre

ORARIO

15.00 - 18.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Luca Castelletti

Costo: corso finanziato





BISCOTTERIA GOURMET

RAFFINATE CREAZIONI PER ACCOMPAGNARE IL CAFFÈ

Un buon caffè merita un biscotto altrettanto speciale. Questo corso ti guiderà nella creazione di biscotti gourmet, perfetti per accompagnare il caffè, offrendo ai tuoi clienti un'esperienza di gusto unica. Dalla scelta degli ingredienti alla cottura perfetta, imparerai a preparare una selezione di biscotti raffinati, da presentare a fine pasto o da vendere come prodotto artigianale. Ogni dettaglio verrà curato per garantire il massimo della qualità e della freschezza.

TEMI TRATTATI

- Impasti base: preparazione degli impasti fondamentali per biscotti da taglio, al sacchetto o coppati
- Biscotti da taglio, al sacchetto, coppati: tecniche per creare biscotti di diverse forme e consistenze, adatti a tutte le occasioni
- Metodi di cottura: tecniche di cottura per ottenere biscotti croccanti e fragranti
- Composte di frutta: preparazione di farciture dolci e aromatiche da utilizzare nei biscotti
- Ganache di cioccolato: come preparare ganache cremose e aromatiche per arricchire i biscotti

CALENDARIO

lunedì 3 novembre

lunedì 10 novembre

ORARIO

15.00 - 18.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Cristina Sironi

Costo: corso finanziato





COFFEE COCKTAILS

DALLA TAZZINA AL BICCHIERE

Un caffè è un piacere senza tempo, ma quando viene combinato con ingredienti inaspettati, può trasformarsi in un cocktail sorprendente. Questo corso è dedicato a chi vuole portare il caffè oltre la tazzina, esplorando nuove frontiere nel mondo dei cocktail al caffè. Imparerai a bilanciare il sapore intenso dell'espresso con alcolici, aromi e ingredienti creativi, creando drink unici che mescolano l'energia del caffè con la raffinatezza del cocktail

TEMI TRATTATI

- Tecniche di preparazione del caffè per cocktail
- Caffè e alcol: esplorazione degli accostamenti
- Cocktail a base di caffè freddo e caldo
- Creatività nella miscelazione: l'arte di combinare il caffè con ingredienti non convenzionali.
- Presentazione e guarnizioni: come valorizzare ogni cocktail con decorazioni e accorgimenti visivi che ne esaltano la raffinatezza

CALENDARIO

lunedì 10 novembre

martedì 11 novembre

mercoledì 12 novembre

ORARIO

14.00 - 18.00

SEDE: Confcommercio Formazione

Piazzetta Don Gandossi, 1
Osio Sotto (Bg)

DOCENTE

Andrea Villa per Cefos

Costo: corso finanziato





FARINE ALTERNATIVE:

IMPASTI PIZZA GLUTEN FREE, INTEGRALI E MULTI CEREALI

Il mondo della pizzeria è in continua evoluzione, e sempre più persone cercano alternative senza glutine o con farine più nutrienti. Questo corso ti guiderà nella scoperta delle farine alternative, insegnandoti a preparare impasti perfetti per pizze utilizzando farine gluten free, integrali e multi cereali. Un'opportunità per diversificare l'offerta del tuo locale e soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento alla salute e alla qualità degli ingredienti, senza rinunciare al gusto e alla tradizione.

TEMI TRATTATI

- Introduzione alle farine alternative: caratteristiche e proprietà delle farine senza glutine, integrali e multi cereali
- Preparazione di impasti gluten free: tecniche per ottenere consistenze morbide e gustose
- Impasti con farine integrali e multi cereali: realizzazione di focacce in teglia
- Lievitazione e fermentazione
- Preparazione e degustazione di pizze e focacce

CALENDARIO

lunedì 17 novembre

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





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.

Quando vuoi, come vuoi!



SERENA BIVONA



Serena Bivona, diplomata cuoco di cucina naturale e terapeuta alimentare a Milano, insegna all'Istituto Alberghiero CFP Canossa di Brescia e ha collaborato con Pietro Leemann (Joia Accademy di Milano), il Centro Internazionale Loris Malaguzzi, Reggio Children e vari 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, aggiunge ai suoi piatti un pizzico di creatività.

GABRIELE BOFFA



Classe 1987, originario del Piemonte, Gabriele Boffa ha costruito la sua carriera nelle cucine più prestigiose d'Europa, dal Mugaritz nei Paesi Baschi al Pujol in Messico, passando per Piazza Duomo ad Alba. Dopo esperienze con maestri come Enrico Crippa e Andoni Luis Aduriz, nel 2018 è diventato executive chef alla Locanda del Sant'Uffizio, dove ha conquistato la prima stella Michelin in soli otto mesi e, nel 2023, la seconda. Con uno stile che combina tradizione piemontese e innovazione, valorizza i prodotti del territorio con tecnica e sensibilità, rendendo la sua cucina un'esperienza raffinata e autentica.

LUCA CASTELLETTI



È sommelier professionista dal 1989, importatore ed esportatore di vini, distillati e alimenti di qualità. È stato Consigliere Nazionale dell' AIS Italia dal 2010 al 2014. Dal 1997 è titolare dell'Enoteca al Ponte, fondata nel 1959 dal padre Italo Castelletti, tra i primi sommelier in Italia. L'Enoteca ha vinto l' "Oscar del Vino" nel 2012 e nel 2015, premio Internazionale riconosciuto con medaglia del Presidente della Repubblica. Ciò che lo caratterizza è una forte passione per il mondo del vino, una passione resa trasmissibile da una consolidata competenza, ricerca e conoscenza dei prodotti.



CEFOS BARTENDER SCHOOL

CEFOS è una realtà dinamica e affermata nel settore dei pubblici esercizi da oltre 20 anni. Fondata nel 2001 da Luca Ramoni, ha iniziato come polo formativo dedicato esclusivamente al beverage, mirando a elevare la qualità e la professionalità degli operatori. Grazie all'innovazione continua e all'attenzione alle esigenze di mercato, CEFOS si è specializzata in barman/mixology e caffetteria, collaborando con esperti food & drinks a livello nazionale per potenziare performance e servizi. Nel 2006, con l'Accademia Italiana Maestri del Caffè, ha ampliato la sua missione, celebrando il caffè come bevanda d'eccellenza.

MASSIMILIANO CRISPINO

Maestro del caffè, senatore e consigliere didattico dell'Accademia Italiana Maestri del Caffè, vanta oltre 15 anni di esperienza nel settore. Giudice internazionale del circuito LAGS e esperto di Latte Art, è da sempre impegnato nella formazione. La sua passione per il caffè lo porta a trasmettere competenze e a infondere l'amore per quest'arte. Noto per il suo approccio coinvolgente, capace di motivare e formare le nuove generazioni di professionisti del caffè. La sua missione è quella di trasmettere non solo le tecniche, ma anche la passione per un mestiere che è un'arte da vivere e condividere.

ANGELO DOSSI

Angelo Dossi sviluppa la sua passione per la caffetteria sin dai primi anni di carriera. Il suo incontro con il mondo del caffè si concretizza quando diventa Italian Coffee Trainer per l'Accademia Italiana Maestri del Caffè (AICAF). Questo passo rappresenta il culmine di un lungo percorso di studi e pratiche che hanno alimentato la sua continua voglia di approfondire e perfezionare le tecniche della caffetteria. La passione di Angelo per la materia non si limita alla perfezione nella preparazione del caffè, ma si estende alla ricerca e all'innovazione costante.





MICHELE LAZZARINI

Classe 1991, cresce con la passione per la cucina, trasmessa dalla madre, cuoca nella trattoria di famiglia. La domenica era un rituale: una passeggiata tra i monti per raccogliere erbe spontanee o funghi, poi in cucina con lei a trasformarli in piatti della tradizione. Dopo la scuola alberghiera, avvia la sua carriera a L'Albereta, proseguendo al Kulmhotel di St. Moritz e in Olanda. Approda quindi al St. Hubertus, tra le Dolomiti, dove lavora per nove anni, fino a diventare Head Chef sotto la guida di Norbert Niederkofler. Oggi guida la cucina di Contrada Bricconi, valorizzando territorio, tradizioni alpine e prodotti locali e trasformando ogni piatto in un racconto del luogo.



MIRKO RONZONI

Comunicativo, istrionico e amante della moda, brilla per la sua personalità vivace, espressa in TV, giornali nazionali ed eventi promozionali. La sua cucina si distingue per tradizione, tecnica e ricerca delle migliori materie prime. Grazie a esperienze in diverse città del mondo e collaborazioni con chef di fama, ha affinato le sue qualità professionali. Vincitore di Hell's Kitchen Italia 2015, ottiene subito il ruolo di Executive Chef al ristorante Hell's Kitchen del Forte Village Resort in Sardegna. Oggi si dedica a consulenze per startup e al restyling di format già esistenti. Attraverso i suoi canali social coltiva una community che ha come filo conduttore il lifestyle e la cucina.



CRISTINA SIRONI

La passione di Cristina per la pasticceria nasce nell'infanzia, tra i profumi e le creazioni del nonno Alfredo. Dopo l'istituto alberghiero e stage internazionali, lavora per due anni e mezzo al Principe di Savoia di Milano e per tre anni alla gastronomia Peck. Successivamente, gestisce una pasticceria familiare a Seregno, prima di aprire la sua attività a Bellusco. Negli ultimi anni, il suo amore per la pasticceria si è trasformato in una dedizione alla formazione, condividendo competenze e passione con chi vuole scoprire quest'arte, perché "La pasticceria è felicità ed è bello dividerla".



PIETRO TALLARINI

Tecnico e formatore di Laura Catering, è un esperto pizzaiolo con una passione inesauribile per la sperimentazione di tecniche e sapori. Dopo la formazione, apre una pizzeria e poi lavora come tecnico commerciale e istruttore per un molino, diventando un punto di riferimento per i professionisti del settore. L'amore per la pizza si traduce in un impegno costante nella formazione, con l'obiettivo di professionalizzare sempre più il settore. "La pizza, oltre a essere un simbolo della tradizione italiana, è tecnica, precisione e misura: elementi che definiscono la qualità e il successo



ANDREA VILLA

Andrea Villa inizia il suo percorso nel mondo della miscelazione nel 2000 e si appassiona alla caffetteria nel 2008, diventando Italian Coffee Trainer per l'Accademia Italiana Maestri del Caffè. Campione italiano di Coffee in Good Spirits nel 2020, 2024 e 2025, ha portato l'Italia al terzo posto mondiale CIGS nel 2024. Proprietario dell'M10Café di Lesmo, è sempre attento all'innovazione, alla sperimentazione e alla soddisfazione finale del cliente. La sua passione per il caffè non ha eguali, ma soprattutto stupisce la sua capacità di trasmetterla alle aziende protagoniste dei nostri percorsi formativi.

training

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**

I POSTI SONO LIMITATI PRENOTA ORA E PORTA LA TUA AZIENDA AL LIVELLO SUCCESSIVO



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](https://www.instagram.com/confcommerciobergamo)



Confcommercio Bergamo



Confcommercio Bergamo