



Dal 1998 **Fabbri Master Class** accompagna gli operatori del settore in un percorso di crescita professionale. L'offerta formativa di FMC è articolata e diversificata allo scopo di soddisfare le esigenze dei propri iscritti e di insegnare loro tutte le tecniche per utilizzare al meglio la gamma di prodotti Fabbri. Crediamo nella continua evoluzione, nella ricerca e nello studio di prodotti e tematiche nuove per poter **crescere insieme stagione dopo stagione**.

CALENDARIO CORSI 2018

OTTOBRE			
	PASTICCERIA	GELATERIA	BAR/CAFFETTERIA /COCKTAIL
1 LUN	WORKSHOP HALLOWEEN		
8 LUN	SEMIFREDDI E TORTE MODERNE		BAR DAY TIME
9 MAR			
10 MER			
11 GIO	MORENO FABBRRI DAY		
15 LUN		BASE GELATERIA	
16 MAR			
17 MER			
18 GIO		AVANZATO GELATERIA	
19 VEN			
22 LUN	BISCOTTERIA		BAR NIGHT TIME
23 MAR			
24 MER	DOLCI DA FORNO		

NOVEMBRE			
	PASTICCERIA	GELATERIA	BAR/CAFFETTERIA /COCKTAIL
5 LUN		PROPOSTE INVERNALI PER GELATIERI	
6 MAR		TORTE GELATO	
7 MER			
8 GIO			
12 LUN	MORENO FABBRRI DAY		BAR DAY TIME
13 MAR	PASTICCERIA GLUTEN FREE E VEGAN		
14 MER			
15 GIO			
19 LUN	WORKSHOP NATALE	BASE GELATERIA	
22 MAR			
21 MER			
22 GIO		AVANZATO GELATERIA	
23 VEN			
26 LUN	PASTICCERIA DA RISTORAZIONE		BAR NIGHT TIME
27 MAR			
28 MER			

DICEMBRE			
	PASTICCERIA	GELATERIA	BAR/CAFFETTERIA /COCKTAIL
3 LUN	CROISSANT DOLCI E SALATI		
4 MAR			
5 MER	DOLCI DA FORNO		
10 LUN	MORENO FABBRRI DAY	BASE GELATERIA	
11 MAR			
12 MER			
13 GIO		PROPOSTE INVERNALI PER GELATIERI	
14 VEN			

THANKS TO



MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Sito: <http://www.fabbri1905.com/formazione/corsi/>

Telefono: **051 - 6173346**

Mail: masterclass@fabbri1905.com

È consigliabile iscriversi ai corsi almeno 20 giorni prima della data di inizio. Entro 10 giorni prima verrà data conferma tramite email.

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Contestualmente alla conferma di inizio del corso (10 giorni prima della data di inizio) verranno inviate via email le istruzioni per il pagamento della quota di iscrizione tramite bonifico bancario.

La quota di iscrizione comprende il materiale didattico, i prodotti che verranno utilizzati durante il corso e il pranzo presso la sede Fabbri Master Class di Bologna.

INFORMAZIONI UTILI:

Fabbri Master Class, al termine di ogni corso, rilascia ai partecipanti un attestato di frequenza e un buono acquisto pari all'intero importo pagato per il corso da utilizzare per l'acquisto di prodotti Fabbri.

CONTATTI:

FABBRRI MASTER CLASS
Via Emilia Ponente, 276
40132 Bologna



CORSI E WORKSHOP
DI SPECIALIZZAZIONE PER
GELATIERI PASTICCIERI BARMAN
2018



PASTICCERIA

SEMIFREDDI, TORTE MODERNE E MONOPORZIONI	Livello: Base/ Avanzato	Durata: 3 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 350,00	<ul style="list-style-type: none"> Preparazioni di base: bisquit, breton, dacquoise Mousse Bavaresi Semifreddi Assemblaggio delle torte moderne Tecniche di glassaggio Tecniche di decorazione
PASTICCERIA GLUTEN FREE E VEGAN	Livello: Base/ Avanzato	Durata: 3 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 350,00	<ul style="list-style-type: none"> Definizione di pasticceria senza glutine e vegana Le basi della pasticceria senza glutine e vegana Dolci da credenza senza glutine e vegani Biscotteria e macaron senza glutine e vegani
DOLCI DA FORNO	Livello: Base	Durata: 1 giorno 9.30-17.30	Prezzo: € 150,00	<ul style="list-style-type: none"> Le basi: pan di spagna, meringa, pasta frolla, pasta sfoglia. Le creme: crema pasticcera, crema frangipane Realizzazione e assemblaggio di torte classiche
BISCOTTERIA	Livello: Base	Durata: 2 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> Realizzazione di biscotteria da the Realizzazione di biscotteria moderna
PASTICCERIA DA RISTORAZIONE	Livello: Base	Durata: 3 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 350,00	<ul style="list-style-type: none"> Mousse Bavaresi Semifreddi Tortini Gestione della produzione Gestione della conservazione Tecniche di impiattamento
CROISSANT DOLCI E SALATI	Livello: Base/ Avanzato	Durata: 2 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche d'impasto Gestione della lievitazione Preparazioni dolci e salate Varie tipologie di impasto: metodo magro e metodo ricco Croissant francesi bigusto Tecniche di stoccaggio Cottura



GELATERIA

CORSO BASE DI GELATERIA	Livello: Base	Durata: 3 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 350,00	<ul style="list-style-type: none"> Storia del Gelato Gli ingredienti Il loro equilibrio Chimica del gelato I processi produttivi Fabbri ed il gelato Gli ingredienti Fabbri I simplè Costruire una ricetta Gelato problem solving Produzione di gelati e sorbetti Il marketing in gelateria Igiene degli alimenti
CORSO AVANZATO DI GELATERIA	Livello: Avanzato	Durata: 2 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> Ricettazione Tecniche avanzate di decorazione della vaschetta (Intaglio frutta, cioccolato, zucchero) Gestione della gelateria, marketing e management Il food cost nel gelato Prove pratiche di produzione gelati e sorbetti Studio di casi reali di gestione e rispettive soluzioni
TORTE GELATO	Livello: Base	Durata: 2 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> Le torte gelato Stecchi e paletas Semifreddi Monoporzioni di gelato (Miniconi, cupole, cannoli e biscotti) Le decorazioni e le glasse Elementi di gestione dei processi produttivi Banqueting da gelateria Food cost
PROPOSTE INVERNALI PER GELATIERI	Livello: Base	Durata: 2 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> Monoporzioni di gelato al forno Il gelato caldo



BAR/CAFFETTERIA/COCKTAIL

DAY TIME	Livello: Base	Durata: 2 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione al mondo del caffè e della caffetteria di base Ricettazioni a base di caffè Caffetteria aromatizzata Il caffè come ingrediente per cocktail alcolici e analcolici Le bevande zero alcool: idee per un bere analcolico di qualità (lemonade, ice tea, smoothies) Aperitivo italiano: ricettazioni classiche e di tendenza per un aperitivo di successo Realizzazione di un drink menù
NIGHT TIME	Livello: Base	Durata: 2 giorni 9.30-17.30	Prezzo: € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione del banco bar: razionalizzazione degli spazi per un lavoro efficiente Tecniche di versaggio e porzionatura Aperitivo italiano: ricettazioni classiche e di tendenza per un aperitivo di successo Le bevande zero alcool: idee per un bere analcolico di qualità (lemonade, ice tea, smoothies) Cocktail classici e di tendenza Realizzazione di un drink menù

WORKSHOP

AMARENA FABBRI DAY	Tema: Pasticceria/ Gelateria	Durata: 1 giorno 9.30-17.30	Prezzo: € 150,00	<ul style="list-style-type: none"> Cenni storici e visita al Museo Fabbri Panoramica su tutti i prodotti a base Amarena Vetrina di gelateria con gusti a base Amarena Le colate Amarena e i loro utilizzi
HALLOWEEN	Tema: Pasticceria	Durata: 1 giorno 9.30-17.30	Prezzo: € 150,00	<ul style="list-style-type: none"> Preparazioni di pasticceria classica e moderna a tema Halloween
NATALE	Tema: Pasticceria	Durata: 1 giorno 9.30-17.30	Prezzo: € 150,00	<ul style="list-style-type: none"> Preparazioni di pasticceria classica e moderna a tema natalizio

Durante tutti i corsi Fabbri Master Class verranno utilizzati anche prodotti vegan, gluten free, kosher e halal.

