



MC  
FABBRI  
1905  
MASTERCLASS



CORSI E  
WORKSHOP  
DI SPECIALIZZAZIONE PER  
**GELATIERI  
PASTICCERI  
BARMAN**  
2 0 1 9



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 2019

FEBBRAIO			
	PASTICCERIA	GELATERIA	BAR/CAFFETTERIA /COCKTAIL
6 MER	SEMIFREDDI, TORTE MODERNE E MONOPORZIONI		
7 GIO			
8 VEN			
11 LUN		BASE GELATERIA	BAR DAY TIME
12 MAR			
13 MER		AVANZATO GELATERIA	
14 GIO			
15 VEN			
18 LUN	I FRITTI IN PASTICCERIA		
19 MAR			
25 LUN		BASE GELATERIA	BAR NIGHT TIME
26 MAR			
27 MER		TORTE GELATO	
28 GIO			

MARZO			
	PASTICCERIA	GELATERIA	BAR/CAFFETTERIA /COCKTAIL
1 VEN		TORTE GELATO	
4 LUN	CROISSANT DOLCI E SALATI		
5 MAR			
6 MER	BAKERY		
7 GIO			
11 LUN		BASE GELATERIA	BAR DAY TIME
12 MAR			
13 MER		STECCHI, CREMINI, GRANITE E SMOOTHIES	
14 GIO			
18 LUN	DESSERT AL PIATTO E DOLCI AL CUCCHIAIO		
19 MAR			
20 MER	PASTICCERIA MIGNON		
25 LUN	SEMIFREDDI, TORTE MODERNE E MONOPORZIONI		BAR NIGHT TIME
26 MAR			
27 MER			

APRILE			
	PASTICCERIA	GELATERIA	BAR/CAFFETTERIA /COCKTAIL
1 LUN	APERITIVI FOOD & DRINK	BASE GELATERIA	
2 MAR			
3 MER			
8 LUN	BAKERY		
9 MAR			
15 LUN	SEMIFREDDI, TORTE MODERNE E MONOPORZIONI		BAR NIGHT TIME
16 MAR			
17 MER			



## PASTICCERIA

<b>SEMIFREDDI, TORTE MODERNE E MONOPORZIONI</b>	<b>Livello:</b> Base/ Avanzato	<b>Durata:</b> 3 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 350,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazioni di base: bisquit, breton, dacquoise</li> <li>• Mousse</li> <li>• Bavaresi</li> <li>• Semifreddi</li> <li>• Assemblaggio delle torte moderne</li> <li>• Tecniche di glassaggio</li> <li>• Tecniche di decorazione</li> </ul>
<b>I FRITTI IN PASTICCERI</b>	<b>Livello:</b> Base	<b>Durata:</b> 2 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeppole</li> <li>• Castagnole</li> <li>• Tortelloni</li> <li>• Ciambelle (donuts)</li> <li>• Krapfen</li> <li>• Sfrappole (chiacchiere)</li> <li>• Bignè</li> </ul>
<b>BAKERY</b>	<b>Livello:</b> Base	<b>Durata:</b> 2 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le basi: pan di spagna, meringa, pasta frolla, pasta sfoglia</li> <li>• Le creme: crema pasticcera, crema frangipane</li> <li>• Realizzazione e assemblaggio di torte classiche</li> </ul>
<b>PASTICCERIA MIGNON</b>	<b>Livello:</b> Base	<b>Durata:</b> 1 giorno 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 150,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cannoli</li> <li>• Bignè</li> <li>• Cassatine siciliane</li> <li>• Tartellette</li> <li>• Babà</li> <li>• Crostine</li> </ul>
<b>DESSERT AL PIATTO E DOLCI AL CUCCHIAIO</b>	<b>Livello:</b> Base	<b>Durata:</b> 2 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mousse</li> <li>• Semifreddi</li> <li>• Gestione della produzione</li> <li>• Gestione della conservazione</li> <li>• Tecniche di impiattamento</li> <li>• Bavaresi</li> <li>• Tortini</li> </ul>
<b>CROISSANT DOLCI E SALATI</b>	<b>Livello:</b> Base/ Avanzato	<b>Durata:</b> 2 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche d'impasto</li> <li>• Gestione della lievitazione</li> <li>• Preparazioni dolci e salate</li> <li>• Varie tipologie di impasto: metodo magro e metodo ricco</li> <li>• Croissant francesi bigusto</li> <li>• Tecniche di stoccaggio</li> <li>• Cottura</li> </ul>
<b>APERITIVI FOOD &amp; DRINK</b>	<b>Livello:</b> Base	<b>Durata:</b> 2 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aperitivi e finger food da abbinare a cocktail alcolici e analcolici.</li> </ul>





# GELATERIA

<b>CORSO BASE DI GELATERIA</b>	<b>Livello:</b> Base	<b>Durata:</b> 3 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 350,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia del Gelato</li> <li>• Gli ingredienti</li> <li>• Il loro equilibrio</li> <li>• Chimica del gelato</li> <li>• I processi produttivi</li> <li>• Fabbri ed il gelato</li> <li>• Gli ingredienti Fabbri</li> <li>• I Simplé</li> <li>• Costruire una ricetta</li> <li>• Gelato problem solving</li> <li>• Produzione di gelati e sorbetti</li> <li>• Il marketing in gelateria</li> <li>• Igiene degli alimenti</li> </ul>
<b>CORSO AVANZATO DI GELATERIA</b>	<b>Livello:</b> Avanzato	<b>Durata:</b> 2 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricettazione</li> <li>• Tecniche avanzate di decorazione della vaschetta (Intaglio frutta, cioccolato, zucchero)</li> <li>• Gestione della gelateria, marketing e management</li> <li>• Il food cost nel gelato</li> <li>• Prove pratiche di produzione gelati e sorbetti</li> <li>• Studio di casi reali di gestione e rispettive soluzioni</li> </ul>
<b>TORTE GELATO</b>	<b>Livello:</b> Base	<b>Durata:</b> 2 giorni 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 250,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le torte gelato</li> <li>• Stecchi e paletas</li> <li>• Semifreddi</li> <li>• Monoporzioni di gelato (Miniconi, cupole, cannoli e biscotti)</li> <li>• Le decorazioni e le glasse</li> <li>• Elementi di gestione dei processi produttivi</li> <li>• Banqueting da gelateria</li> <li>• Food cost</li> </ul>
<b>STECCHI, CREMINI, GRANITE E SMOOTHIES</b>	<b>Livello:</b> Base	<b>Durata:</b> 1 giorno 9.30-17.30	<b>Prezzo:</b> € 150,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stecchi alla frutta</li> <li>• Stecchi ricoperti</li> <li>• Cremini</li> <li>• Granite di frutta</li> <li>• Smoothies</li> <li>• Milk shake</li> </ul>

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





## BAR/CAFFETTERIA/COCKTAIL

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

# THANKS TO



## MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

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

Telefono: **051 - 6173346**

Mail: [masterclass@fabbri1905.com](mailto: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:

**FABBRI MASTER CLASS**

**Via Emilia Ponente, 276**

**40132 Bologna**

**FABBRI**  
**FABBRI**

**FABBRI**  
1905  
A Family Company  
MADE IN ITALY

