

ITALIAN FOOD ACADEMY®
ECCELLENZA ITALIANA
★★★★★

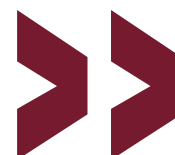


GLASSE A SPECCHIO

Il Corso di Specializzazione in Glasse a Specchio IFA è un percorso di formazione full-time che ti consentirà di approfondire questa nicchia dell'arte pasticceria italiana e internazionale

La bellezza e perfezione in pasticceria sono elementi fondanti. Un dolce deve essere mangiato con gli occhi. La glassa a specchio trasforma un semplice dolce, qualunque esso sia, in un autentico capolavoro di bellezza e gli conferisce un tocco brillante, esaltandone il colore e prolungando la sua freschezza.

Gli sbocchi occupazionali includono ristoranti, pasticcerie all'avanguardia e strutture ristorative di accoglienza alberghiere e turistiche, aziende di catering, industria dolciaria legata al circuito della grande distribuzione.



PROGRAMMA DIDATTICO

Realizzazione dei dolci:

- pan di spagna
- bavarese
- semifreddo
- mousse

Glassa a specchio a base di cioccolato

Glasce a specchio alla frutta

Le due fasi:

- la copertura
- la decorazione

Parte pratica

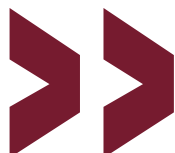
PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online

Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello

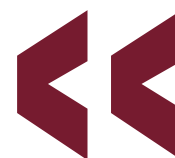
Fase d'aula: 16 ore

Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza



**FABIO
ORLANDO**

Classe 1978. Grazie agli anni di studio e pratica nel campo della pasticceria, inizia a farsi conoscere tra le varie scuole di Torino. Nel Marzo del 2010 gli viene chiesto di partecipare ad un'importante mostra di Sugar Art (ramo artistico della pasticceria) presso il rinomato Circolo degli Artisti di Torino. È l'unico partecipante giovane tra grandi nomi di settore. Dal 16 Dicembre 2013 all'aprile 2015, ha condotto "Cake Lovers", il primo programma radio interamente dedicato al Cake Design e alla pasticceria. Nel 2016 è stato campione italiano di Cake Design FIPGC. Nel 2017 vince il titolo di miglior scultura e dessert al mondo presso il Campionato Mondiale FIPGC tenutosi ad Host Fiera Milano. A Settembre del 2018, ha presenziato come giudice Internazionale per la coppa Asia di Pasticceria dalla fiera Cinese Hotelex di Shanghai in Cina.

**DOCENTI
DEL CORSO**

