

CORSO DI FORMAZIONE SPECIALISTICA DI PASTICCERIA VEGANA NATURALE

La **cucina vegana** è una particolare forma di alimentazione che esclude totalmente dalla dieta quotidiana l'uso di prodotti animali e loro derivati (carne, pesce, latticini, uova, miele e pappa reale), in quanto ispirata al **Veganismo**, un movimento filosofico basato su uno stile di vita fondato sul rifiuto di ogni forma di sfruttamento degli animali (dall'alimentazione all'abbigliamento, dallo spettacolo ad ogni altro scopo). Nella **Pasticceria Vegana Naturale**, pertanto, non vengono utilizzati prodotti raffinati (come zucchero bianco e farina 00) e prodotti di provenienza animale (burro, latte, uova). Proprio per questo la pasticceria vegana naturale è una delle aree della ristorazione che incuriosisce di più, in quanto in molti pensano che sia impossibile elaborare dolci escludendo latte, burro e uova. Il **Corso di Formazione Specialistica sulla Pasticceria Vegana** organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere**, in collaborazione e con il patrocinio dell'**Associazione Professionale Cuochi Italiani** e della **FIP – Federazione Italiana Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, mira ad impartire ai partecipanti l'esatta conoscenza dei prodotti biologici e vegetali (dolcificanti, farine, lieviti, latte vegetale, grassi naturali), affrontando le principali tecniche di scelta e lavorazione delle materie prime biologiche. Il Corso si rivolge a pasticceri, chef, personale di cucina e pasticceria, titolari di aziende ristorative alberghiere ed extralberghiere e pubblico amatoriale interessati ad ampliare ed approfondire le proprie conoscenze sulla pasticceria vegana naturale, nonché a chi, condividendo il **Veganismo**, intende acquisire le giuste conoscenze e competenze tecniche e professionali per avviare un proprio laboratorio di produzione di prodotti dolciari biologici e vegani. Il Corso, totalmente pratico, si svolgerà presso laboratori di pasticceria professionali e consentirà ai partecipanti l'utilizzo di materie prime, attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta lavorazione dei prodotti. La docenza del Corso è affidata ai Maestri Pasticceri esperti di pasticceria vegana e professionisti di comprovata esperienza ed elevata professionalità. Il Corso, data la peculiarità dell'argomento e della tipologia di target interessato, è proposto dall'**ANPA** esclusivamente in **Formula "Corso Individuale"** e sarà articolato in un percorso di formazione *full immersion della* durata di **30 ore (10 lezioni di 3 ore c.u.)**, personalizzabili sulle specifiche esigenze personali, nonché sugli obiettivi professionali del partecipante.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **Introduzione alla VegPyramid:** la piramide alimentare vegetariana
- **La pasticceria vegana naturale: mercologia e scelta delle materie prime**
I vari tipi di farina non raffinate (la farina integrale di frumento, la farina integrale di mais, la farina integrale di riso, la farina integrale di segale, la farina integrale di farro, la farina di castagne, la farina di mandorle, la farina integrale di avena, la farina integrale di orzo, la farina integrale di kamut), il saccarosio ed i vari tipi di dolcificanti (lo zucchero di canna integrale, lo sciroppo d'acero, il malto d'orzo, lo sciroppo di riso, lo sciroppo di mais, il succo d'agave, il succo d'uva, lo zucchero di cocco) il latte vegetale (latte di soia, il latte di riso, il latte di avena, il latte di mandorle, il latte di cocco), i grassi naturali (la margarina, l'olio di palma di cocco, olio di girasoli, olio di mais, olio di arachidi, olio di soia)
- **Le basi della pasticceria**
Elaborazione di Pan di Spagna, Pasta Frolla e Pasta Sfoglia senza l'utilizzo delle uova.
- **I dolci da forno, i dolci della prima colazione ed i dolci al cucchiaio**
Le mousse, le bavaresi, le cheese-cake, i budini, il tiramisù, la panna di soia
- **I dolci con i cereali**
Le torte di riso, le barrette ai cereali, dolci con i corn flakes, biscotti e pasticceria secca
- **La pasticceria salata, le quiche e le torte rustiche**
I vari tipi di impasto e le procedure di lievitazione utilizzando farine e prodotti biologici, i vari prodotti da forno, elaborazione di ricette

INIZIO CORSI	In qualunque momento su richiesta del partecipante
DURATA	30 ore di formazione pratica
MODALITA'	Individuale
FREQUENZA	Personalizzabile su esigenze del partecipante
ORARIO LEZIONI	Mattina/pomeriggio
COSTO	€ 2000 + IVA 22% + € 10,00 + IVA 22% per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio Attestato di Qualifica Professionale di Pasticceria Vegana
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 1087,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 182,00 l'una

Con il patrocinio e la collaborazione di:

