



ASSOCIAZIONE CULTURALE PIÈCE E COLLETTIVO PASS121
PRESENTANO

PASS DAY 2019

E

PROGETTO “CUCINA DOLCE GIOVANI”

*CORSO INTENSIVO SULLA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE
PER STUDENTI E INSEGNANTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI*

17-18-19 NOVEMBRE 2019

TORINO

L'Associazione Pièce è lieta di annunciare una nuova iniziativa riguardante il mondo della cultura dolciaria: il Progetto “Cucina Dolce”, tre giorni di **formazione, divulgazione e condivisione** dedicati alla **pasticceria da ristorazione di alto livello**.

Il progetto è reso possibile dalla nascita di una **sinergia culturale con il Collettivo Pass 121**, che riunisce pastry chef italiani organici a, o consulenti presso i più prestigiosi alberghi e ristoranti.

Questa collaborazione si concretizzerà in un evento che si svolgerà il **17, 18 e 19 novembre 2019** a Torino, ospitato presso l'Ippisar “G. Colombatto” (Via Gorizia 7).

L'iniziativa prenderà avvio con l'annuale **Pass Day**, a porte chiuse, che si svolgerà domenica 17 novembre.

Nei due giorni successivi, **lunedì 18 e martedì 19 novembre**, l'evento si trasformerà in **due giorni di corso intensivo sulla pasticceria da ristorazione formulato per, e rivolto principalmente a studenti e insegnanti degli istituti alberghieri**, ma anche ai professionisti del settore e ai media specializzati.

In questo modo si intende affiancare ad un momento di incontro e condivisione tra professionisti di vertice anche un'occasione di **formazione sulla cultura della pasticceria da ristorazione**, un settore in crescita che può costituire un'eccellente opportunità professionale per i giovani che vogliono impegnarsi seriamente nello studio e nella ricerca. Si vuole altresì contribuire al riconoscimento di una figura professionale, quella del pastry chef, il cui ruolo ed identità vanno rivendicati e promossi tramite una divulgazione ad alto livello che deve partire proprio dai luoghi deputati alla formazione, cioè le scuole.

Caratteristiche e programma generale

Le due giornate alterneranno **momenti teorici e pratici**, così da far ben comprendere tutte le fasi del processo professionale.

Lunedì 18 è prevista, al *mattino*, una sessione plenaria di carattere culturale e divulgativo finalizzata alla contestualizzazione e approfondimento generale sulla pasticceria da ristorazione, con introduzioni e sessione di domande-risposte.

Al *pomeriggio*, il coinvolgimento diretto degli studenti diventerà pratico: i ragazzi saranno suddivisi in gruppi che andranno a costituire brigate facenti capo ai componenti del Collettivo Pass121 per la realizzazione di dessert da servire la sera in un evento a inviti per un pubblico selezionato e competente.

L'idea è di realizzare con gli studenti un vero e proprio servizio del dolce dall'inizio alla fine secondo i canoni e l'operatività di un ristorante di alto livello.

Martedì 19 i lavori si concluderanno, nel pomeriggio, con la presentazione dei nuovi dessert del Collettivo Pass121 alla stampa e agli operatori del settore. I dessert saranno realizzati nel corso della mattinata dai professionisti con l'assistenza degli studenti.

La partecipazione è gratuita. Saranno ammessi fino a tre allievi per scuola partecipante, più un insegnante accompagnatore, per un massimo di 12 scuole.

Viaggio e soggiorno sono a carico dei partecipanti, ma è prevista la consueta tariffa agevolata presso l'Hotel Diplomatic. I pasti durante i lavori sono inclusi e il trasferimento dall'hotel alla scuola e viceversa sarà fornito dall'organizzazione tramite taxi.

Contatti e informazioni

Associazione Culturale Pièce

Ufficio Stampa e relazioni esterne (Michelangelo Carta)

Tel. 011 4346027, 373 7039855, 334 2667151 (Lucilla Cremoni)

info@associazionepiece.it