



**AROMACADEMY**

# CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

2 OTTOBRE 2019 - 29 GENNAIO 2020

“

Dove la tua **Passione**  
Diventa un **Mestiere**  
**Straordinario** ”



**DAL 2 OTTOBRE 2019 AL 29 GENNAIO 2020**

179 ore di formazione - 47 lezioni da 4 ore caduna

**LUNEDÌ - MERCOLEDÌ- VENERDÌ**

**ORE 16:00 - 20:00**

Aromacademy, Accademia di Pasticceria del Maestro Davide Malizia, propone il Corso Professionale di Pasticceria.

Il percorso si articola in 4 mesi di corso + 3 mesi di stage in pasticcerie selezionate; è un corso adatto sia per coloro che vogliono perfezionare le loro conoscenze e tecniche, sia per chi vuole intraprendere per la prima volta il percorso della pasticceria. Essendo aperto a tutti per frequentare il nostro percorso formativo non è obbligatorio aver conseguito il diploma di maturità o aver compiuto i 18 anni d'età.

Le classi sono a numero chiuso di 12 partecipanti per garantire la giusta attenzione e il giusto apprendimento ad ogni corsista.

Il programma è completo a 360° partendo dalle basi per arrivare ad argomenti più specifici quali pasticceria moderna, gelateria, cioccolateria e dessert al piatto, l'eccellenza del direttore Didattico Davide Malizia, il quale presenzierà personalmente ad alcune lezioni, insieme al suo team di docenti Vi condurranno verso la creazione di solide basi.



## COMPRESO NEL CORSO AVRAI:



Attrezzatura Completa utile allo svolgimento del Corso



1 Divisa Completa composta da:  
2 giacche, pantalone, Grembiule,  
2 torcioni e cappello



Dispensa Cartacea e  
su chiavetta USB



Assicurazione Antinfortunistica



Coffee Break



## AL TERMINE DEL CORSO

Verranno rilasciate  
le seguenti certificazioni:

Diploma Professionale di  
Pasticcere firmato dal Maestro  
Campione del Mondo  
Davide Malizia

Attestato HACCP  
valido a livello europeo

Attestato di stage Formativo  
al termine del tirocinio



Il Prezzo totale del corso è di € 4100,00+iva  
nel momento dell'iscrizione è necessario  
lasciare un acconto di € 500,00+iva

Su richiesta il corso potrà essere così rateizzato:

I° Rata pari a 900,00€+iva entro il 23/10/2019

II° Rata pari a 900,00€+iva entro il 25/11/2019

III° Rata pari a 90,00€+iva entro il 16/12/2019

IV° Rata pari a 900,00€+iva entro il 18/1/2020



## PER LA PRENOTAZIONE:

PER PRENOTARE IL CORSO RIVOLGERSI  
ALLA SEGRETERIA OPPURE CONTATTARE  
L'ACCADEMIA AI SEGUENTI NUMERI:

**06.64803992**  
**329. 916328**

PUOI ACQUISTARE IL CORSO ONLINE:  
[www.officialdavidemalizia.it](http://www.officialdavidemalizia.it)

# AROMACADEMY

## Il Programma

<b>MER 2/10/2019</b>	HACCP
<b>VEN 4/10/2019</b>	Storia della Pasticceria
<b>LUN 7/10/2019</b>	Ingredienti e Attrezzature
<b>MER 9/10/2019</b>	Pasta Frolla
<b>VEN 11/10/2019</b>	Pasta Sfoglia
<b>LUN 14/10/2019</b>	Pan di Spagna e Bisquit
<b>MER 16/10/2019</b>	Bigne e Meringaggi
<b>VEN 18/10/2019</b>	Crema
<b>LUN 21/10/2019</b>	Torte alla Panna
<b>MER 23/10/2019</b>	Torte alla Panna
<b>VEN 25/10/2019</b>	Torte alla Panna
<b>LUN 28/10/2019</b>	Biscotteria
<b>MER 30/10/2019</b>	Biscotteria
<b>LUN 4/11/2019</b>	Biscotteria
<b>MER 6/11/2019</b>	Marmellate e Confetture
<b>VEN 8/11/2019</b>	Torte da Forno
<b>LUN 11/11/2019</b>	Torte da Forno
<b>MER 13/11/2019</b>	Torte da Forno
<b>VEN 15/11/2019</b>	Glasse
<b>LUN 18/11/2019</b>	Mignon
<b>MER 20/11/2019</b>	Mignon
<b>VEN 22/11/2019</b>	Mignon
<b>LUN 25/11/2019</b>	Pasticceria Moderna
<b>MER 27/11/2019</b>	Pasticceria Moderna

<b>VEN 29/11/2019</b>	Pasticceria Moderna
<b>LUN 2/12/2019</b>	Pasticceria Moderna Dec.
<b>MER 4/12/2019</b>	Pasticceria Salutistica
<b>VEN 6/12/2019</b>	Pasticceria Salutistica
<b>LUN 9/12/2019</b>	Crema da Spalmare
<b>MER 11/12/2019</b>	Lievitati
<b>VEN 13/12/2019</b>	Lievitati
<b>LUN 16/12/2019</b>	Gelatine
<b>MER 18/12/2019</b>	Lievitati Fritti
<b>VEN 20/12/2019</b>	Gelato
<b>MER 8/1/2020</b>	Gelato
<b>VEN 10/1/2020</b>	Gelato
<b>LUN 13/1/2020</b>	Semifreddi
<b>MERC 15/1/2020</b>	Semifreddi
<b>VEN 17/1/2020</b>	Cioccolato
<b>LUN 20/1/2020</b>	Cioccolato
<b>MER 22/1/2020</b>	Cioccolato
<b>GIO 23/1/2020</b>	Dessert al Piatto
<b>LUN 24/1/2020</b>	Dessert al Piatto
<b>MER 25/1/2020</b>	Decorazioni
<b>LUN 27/1/2020</b>	Decorazioni
<b>MAR 28/1/2020</b>	Esami - Mattina
<b>MER 29/1/2020</b>	Esami - Mattina



## CONTATTI AROMACADEMY

Piazza di Cinecittà, 48  
00174 Roma

Tel. 06.64803992 - 329. 916328

[www.officialdavidemalizia.it](http://www.officialdavidemalizia.it)  
[info@officialdavidemalizia.it](mailto:info@officialdavidemalizia.it)

