



ACCADemia
DOMANI
ACCELERA IL TUO FUTURO

Corso Online
Cake Designer

Programma Generale del Corso

Cake Designer

1- INTRODUZIONE

- CENNI STORICI (slides, video, test)
- APPLICAZIONI (slides, video, test)

2-MATERIALI

- ATTREZZATURA (slides, video, test)
- INGREDIENTI SPECIALI/DECORAZIONI COMMESTIBILI (slides, video, test)

3- RICETTE

- RICETTE IMPASTI DI BASE (TORTA PARADISO, BLACK FOREST, RED VELVET, MADEIRA DA MODELLARE) (slides, video, test)
- RICETTA E UTILIZZO DELLA PASTA DI ZUCCHERO/GUM PASTE O FLOWER PASTE (slides, video, test)
- RICETTA E UTILIZZO DELLA GHIACCIA REALE (slides, video, test)

4-ISOMALTO

- DESCRIZIONE (slides, video, test)
- UTILIZZO E APPLICAZIONI (slides, video, test)

5- COPERTURE

- RICETTE (slides, video, test)
- UTILIZZO E APPLICAZIONI (slides, video, test)

6- MODELING

- SCULTURE (slides, video, test)
- FIORI (slides, video, test)

7- TORTE A PIU' PIANI

- TORTE A PIU' PIANI CLASSICHE (slides, video, test)
- WONKY CAKE / MODELLATE (slides, video, test)

8- CAKE POPS

- RICETTE (slides, video, test)
- DECORAZIONE E PRESENTAZIONE (slides, video, test)

9- CUP CAKE

- RICETTE (slides, video, test)
- DECORAZIONE E PRESENTAZIONE (slides, video, test)

10- REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO (TEMA NATALE)

- SCELTA INGREDIENTI E REALIZZAZIONE (slides, video, test)
- DECORAZIONE (slides, video, test)

- TEST FINALE

Obiettivi e Modalità di Fruizione e Valutazione

Il nostro video corso ti guiderà passo passo nel divertente mondo del Cake Design, illustrandoti le ricette di base, mostrandoti i materiali necessari e le tecniche di modeling.

In poco tempo e direttamente da casa sarai in grado di creare e rivestire le tue creazioni pasticciere: torte a più piani, cupcake decorate, cake pops e sculture in pasta di zucchero e isomalto.

Seguendo le nostre lezioni potrai iniziare una nuova carriera come Cake Designer, allietando con le tue creazioni i momenti più felici di parenti, amici e clienti: feste di battesimo, compleanno, laurea, matrimoni e qualsiasi altra occasione da ravvivare con un tocco di creatività dolciaria.

Il Corso potrà essere seguito interamente online, sulla nostra piattaforma FAD, comprensiva di dispense pdf, videolezioni e quiz di autovalutazione.

Al termine del corso verrà fornito un attestato di superamento, in italiano e in lingua inglese.