



Ente Bilaterale Settore Terziario



Ente Bilaterale Settore Turismo



con il contributo della
Camera di Commercio
Vicenza

FORMAZIONE FINANZIATA

I corsi da
Settembre
a **Dicembre**
2026



Università del Gusto

www.universitadelgustovicenza.it

FORMAZIONE FINANZIATA: I CORSI DA SETTEMBRE A DICEMBRE



FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT



Intelligenza artificiale al servizio della ristorazione: strumenti e strategie

Durata: 15 ore

Calendario:
**6-13-20-27 ottobre
e 3 novembre 2026**

Orario: 9.00-12.00

Questo corso è pensato per i bar e ristoranti che vogliono migliorare le performance delle proprie attività, risparmiare tempo e risorse, e ottenere risultati più efficaci. Grazie a strumenti innovativi basati sull'IA, i partecipanti potranno apprendere come ottimizzare le strategie di posizionamento, di offerta e di prezzo, migliorare la comunicazione con i clienti, controllare i costi e valutare l'efficacia delle iniziative di marketing.

SCOPRI IL CORSO



Foto & Video in cucina per Instagram e Social Media

Durata: 12 ore

Calendario:
**7-14-21-28
ottobre 2026**

Orario: 9.00-12.00

Pensato per professionisti del settore della ristorazione che desiderano migliorare le proprie competenze nella comunicazione visiva, attraverso la creazione di contenuti fotografici e video di alta qualità, appositamente studiati per le piattaforme social, con particolare attenzione a Instagram. La formazione offre strumenti sia teorici che pratici per realizzare immagini e video efficaci, capaci di mettere in risalto i piatti, l'ambiente e l'atmosfera del locale, incrementando così la visibilità e l'engagement del pubblico online.

SCOPRI IL CORSO



BAR & WINE



Corso avanzato per Barman: ottimizzazione del servizio e tecniche di miscelazione moderna

Durata: 24 ore

Calendario:
**15-22-29 ottobre
e 5-12-19 novembre
2026**

Orario: 18.00-22.00

Il corso, che completa il corso barman base, si propone di fornire le conoscenze avanzate nella preparazione di cocktails. Il percorso approfondisce tecniche innovative come chiarificazioni, fat washing e fermentazioni per migliorare qualità, velocità di servizio ed efficienza operativa. Particolare attenzione è dedicata al controllo del food cost, alla riduzione degli sprechi e alla standardizzazione dei processi. Le competenze acquisite saranno immediatamente applicabili nell'attività quotidiana del cocktail bar.

SCOPRI IL CORSO



Il Futuro dei Cocktail: Analcolici e Low Alcohol

Durata: 8 ore

Calendario:
16-23 novembre 2026

Orario: 14.30-18.30

Il settore delle bevande sta attraversando una notevole trasformazione, caratterizzata da un crescente interesse per cocktail analcolici o a basso contenuto alcolico, soprattutto da parte delle generazioni Z e Millennials. Questo corso è concepito per approfondire le tendenze emergenti relative a queste linee di prodotto e le tecniche di preparazione di cocktail analcolici o low alcohol, esplorando ingredienti e abbinamenti innovativi.

SCOPRI IL CORSO

CUCINA PER PROFESSIONE



Cotture sottovuoto e vaso cottura

Durata: 5 ore

Calendario:
9 settembre 2026

Orario: 14.00-19.00

Un corso pratico dedicato alle tecniche di cottura sotto vuoto e vaso cottura applicate a carni, ortaggi e preparazioni gastronomiche. I partecipanti apprenderanno come ottenere risultati costanti, esaltare sapori e consistenze e preservare le qualità organolettiche delle materie prime. Verranno approfonditi tempi, temperature e procedure corrette per garantire qualità e sicurezza alimentare. Il percorso fornisce strumenti concreti per ampliare l'offerta della macelleria con prodotti innovativi e ad alto valore aggiunto. Una soluzione moderna per ottimizzare la produzione e distinguersi sul mercato.

SCOPRI IL CORSO



Gli strumenti del gusto. La costruzione del sapore attraverso le spezie

Durata: 5 ore

Calendario:
16 settembre 2026

Orario: 14.00-19.00

Questo percorso esplora il ruolo delle spezie nella valorizzazione della carne di manzo, insegnando come abbinarle correttamente ai diversi tagli e alle tecniche di cottura. Insieme a Luca Breccia e Carlotta Savioli, i partecipanti scopriranno come utilizzare sale, pepi, spezie, rub e marinature per costruire profili aromatici equilibrati e distintivi. Le spezie vengono presentate come veri strumenti tecnici, capaci di influenzare la percezione del gusto senza coprire la qualità della materia prima. Un viaggio pratico nella progettazione del sapore, dove ogni aroma è scelto per esaltare l'identità della carne.

SCOPRI IL CORSO



Autunno Wellness vegetale

Durata: 8 ore

Calendario:
6 ottobre 2026

Orario: 9.00-17.00

Insieme allo Chef Emanuele Giorgione, chef e consulente specializzato in cucina wellness, i partecipanti scopriranno come ideare e realizzare un menù interamente vegetale, valorizzando ingredienti stagionali e prodotti del territorio. Particolare attenzione sarà dedicata all'equilibrio nutrizionale, alla digeribilità delle preparazioni e alla cura della presentazione, per creare piatti che uniscano benessere, gusto ed estetica.

SCOPRI IL CORSO



Gusto senza pensieri: menù completo in macelleria

Durata: 5 ore

Calendario:
7 ottobre 2026

Orario: 14.00-19.00

Un corso pratico che guida i professionisti della macelleria nella realizzazione di un menù completo già cotto, pronto per la vendita e pensato per ampliare l'offerta gastronomica del punto vendita.

Durante il corso scoprirai tecniche, ricette e metodi organizzativi per preparare primi, secondi e contorni di alta qualità. Approfondiremo conservazione, rigenerazione e presentazione dei prodotti per garantire praticità al cliente e massima redditività al punto vendita. Un percorso pratico pensato per ampliare l'offerta della macelleria e rispondere alle nuove esigenze di consumo.

SCOPRI IL CORSO



Pasticceria salata ad alta efficienza. Finger food, mignon e monoporzioni

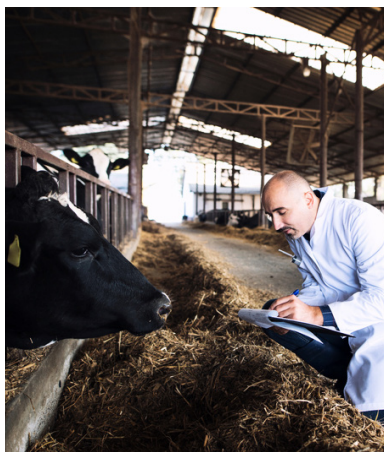
Durata: 6 ore

Calendario:
27 ottobre 2026

Orario: 9.30-15.30

Un corso dedicato ai professionisti della ristorazione che desiderano ampliare la propria offerta con finger food, mignon e monoporzioni salate di grande impatto. Con la guida dello chef Matteo Manuini, i partecipanti scopriranno tecniche e strategie per realizzare preparazioni eleganti, versatili e organizzabili in anticipo, ottimizzando il lavoro in cucina senza rinunciare a qualità e creatività. Un approccio pratico che permette di ridurre tempi e sprechi, garantendo un servizio rapido ed efficiente per tutta la settimana.

SCOPRI IL CORSO



Allevamenti: dall'alimentazione alla tavola

Durata: 4 ore

Calendario:
28 ottobre 2026

Orario: 14.30-18.30

Un corso pensato per macellai e professionisti che desiderano approfondire il legame tra allevamento, alimentazione animale e qualità della carne. Attraverso un percorso pratico e formativo, i partecipanti scopriranno come l'alimentazione degli animali influenzi caratteristiche quali sapore, marezzatura, colore e consistenza. Dall'origine della materia prima fino al banco vendita, verranno analizzati i fattori che determinano il valore del prodotto finale. Un'occasione per comprendere meglio la filiera e comunicare con maggiore competenza la qualità della carne al consumatore.

SCOPRI IL CORSO



Selvaggina d'Autore: tecniche e valorizzazione delle carni nobili

Durata: 6 ore

Calendario:
16 novembre 2026

Orario: 9.30-15.30

Un viaggio nei sapori autentici della tradizione insieme allo chef Alberto Basso, chef e patron del Tre quarti di Val Liona e Presidente di JRE - Italia. Durante la lezione, i partecipanti approfondiranno l'utilizzo della selvaggina in cucina, imparando a riconoscerne le caratteristiche distintive e le tecniche più efficaci per valorizzarla. Dalla preparazione alla cottura, fino agli abbinamenti più armoniosi, lo chef condividerà esperienza, consigli e segreti per trasformare queste carni in piatti raffinati e ricchi di carattere.

SCOPRI IL CORSO



L'atelier della pasta ripiena

Durata: 6 ore

Calendario:
23 novembre 2026

Orario: 9.30-15.30

Lo Chef Massimiliano Mascia, chef e patron del Ristorante San Domenico di Imola, 2 Stelle Michelin, guiderà i partecipanti alla scoperta dell'arte della pasta ripiena. Partendo dalla preparazione della sfoglia e dai diversi accorgimenti necessari in base al ripieno scelto – carne, pesce, verdure o formaggi – mostrerà come creare paste colorate e aromatizzate e realizzare le forme più iconiche della tradizione, abbinando a ciascuna il ripieno più adatto per esaltarne gusto ed equilibrio.

SCOPRI IL CORSO



Corso Barbecue per professionisti: introduzione al barbecue moderno

Durata: 8 ore

Calendario:
**25 novembre
e 2 dicembre 2026**

Orario: 14.30-18.30

Il corso è dedicato ai professionisti della macelleria che desiderano acquisire competenze tecniche e commerciali nel mondo del barbecue. I partecipanti apprenderanno le principali tecniche di cottura, la gestione delle temperature e la selezione dei tagli più adatti alle diverse preparazioni. Il percorso fornisce strumenti pratici per valorizzare le carni, creare nuove proposte di vendita e rispondere alle nuove tendenze di consumo. Un focus specifico sarà dedicato al ruolo del macellaio come consulente del cliente. L'obiettivo è trasformare il barbecue in un'opportunità di crescita e differenziazione per la macelleria.

SCOPRI IL CORSO

PASTICCERIA E GELATERIA



Il banqueting di pasticceria: proposte dolci e salate per un buffet d'eccellenza

Durata: 16 ore

Calendario:
28-29 settembre 2026

Orario: 9.30-17.30

Il corso, tenuto dal maestro pasticcere Lucca Cantarin della Pasticceria Marisa di Arsego di San Giorgio delle Pertiche, offre un approfondimento sulle tecniche e le strategie per la creazione di un buffet di pasticceria ricco, elegante e bilanciato, con un focus particolare sulle proposte dolci e salate. I partecipanti impareranno modalità di preparazione innovative per progettare e realizzare un buffet completo, curando ogni dettaglio per offrire un'esperienza sensoriale indimenticabile.

SCOPRI IL CORSO



Gusto e benessere: pasticceria senza lattosio e senza glutine

Durata: 6 ore

Calendario:
14 ottobre 2026

Orario: 9.30-15.30

Un percorso formativo specialistico, ideato dalla Pastry Chef Debora Vena, dedicato ai professionisti della pasticceria che desiderano ampliare la propria offerta con creazioni dolci prive di glutine e lattosio, senza rinunciare a gusto, estetica e qualità. Durante il corso, i partecipanti approfondiranno ingredienti, tecniche e accorgimenti fondamentali per realizzare prodotti equilibrati e appaganti, capaci di soddisfare le esigenze di una clientela sempre più attenta al benessere e alle diverse esigenze alimentari.

SCOPRI IL CORSO



Il pre-dessert, dessert e piccola pasticceria da abbinare al menu

Durata: 6 ore

Calendario:
9 novembre 2026

Orario: 9.30-15.30

Un corso dedicato ai professionisti della ristorazione che desiderano rendere ancora più memorabile la conclusione dell'esperienza a tavola. Il pre-dessert e la piccola pasticceria sono dettagli che contribuiscono a valorizzare il percorso gastronomico e a lasciare un ricordo distintivo agli ospiti.

Durante la lezione, la Pastry Chef Debora Vena guiderà i partecipanti nella realizzazione di pre-dessert, petit four e piccole dolcezze da accompagnare al caffè, condividendo tecniche e idee per creare proposte eleganti, equilibrate e facilmente inseribili nell'offerta del ristorante.

SCOPRI IL CORSO

PIZZERIA E LIEVITATI



Masterclass di lievitazione: pani speciali, grissini e grandi lievitati da ristorazione

Durata: 8 ore

Calendario:
5 ottobre 2026

Orario: 9.30-17.30

Un corso avanzato tenuto dal Mastro panificatore Emanuele Varotto dedicato ai professionisti della ristorazione e dell'arte bianca che desiderano ampliare la propria offerta con lievitati distintivi e di alta qualità. Durante la masterclass, i partecipanti approfondiranno la realizzazione di pani speciali da ristorazione, grissini, cracker creativi e grandi lievitati della tradizione, con particolare attenzione a impasti, fermentazioni e organizzazione della produzione.

SCOPRI IL CORSO

Informazioni utili

I contenuti completi, i calendari e le schede di adesione dei corsi sono disponibili sul sito **www.universitadelgustovicenza.it**.

Il costo dei corsi è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza.

La partecipazione ai corsi è riservata al personale dipendente delle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il C.I.P. del Terziario e sono in regola con i versamenti contributivi previsti dagli stessi.

Per partecipare è necessario inviare la scheda di adesione ai corsi prescelti, scaricabile dal sito **www.universitadelgustovicenza.it**. Le aziende che avranno inviato la relativa iscrizione saranno contattate per la conferma delle date di svolgimento dei corsi.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative **finanziate** dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Ogni informazione sulle modalità organizzative e didattiche è disponibile presso la Segreteria di Esac Formazione o presso la Segreteria degli Enti Bilaterali.
(tel. 0444/964300 - info@universitadelgustovicenza.it).

