



Italian Culinary Institute For Foreigners

Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros

Desde 1991 promovendo a culinária e os produtos agroalimentares italianos

CURSO DE FORMAÇÃO INTENSIVO

DOCES REGIONAIS ITALIANOS

Instrutora: Prof.a Fernanda Ribeiro

De 26 de fevereiro a 1º de março 2024

Segunda a sexta-feira

Das 9:00 às 16:00hs

Carga horária total 35 horas-aula

Descrição Geral

A proposta deste **Curso Intensivo ICIF** é formar as bases de conhecimento teórico e prático sobre **Confeitaria Tradicional Italiana**, mais especificamente com foco em seus inúmeros doces regionais. É aconselhado para qualquer pessoa interessada no tema, independentemente de sua experiência prévia, e ocorrerá em laboratório equipado com o que há de melhor em termos de cozinha profissional. O Aluno será introduzido ao conhecimento das receitas mais conhecidas e tradicionais da Confeitaria Italiana.

Responsável pelo programa e pela condução de todas as aulas teórico-práticas, é a chef **Prof.a Fernanda Ribeiro**, grande conhecedora do assunto, com longa experiência de aulas e cursos em várias Universidades e Escolas.

Ela é formada em pedagogia pela PUC-SP, em Gastronomia pela Universidade Cruzeiro do Sul, é pós-graduada em Confeitaria e Panificação pela Universidade Anhembi Morumbi e em Gastronomia Funcional pela FAMESP.

Especializou-se na Europa em vários cursos de Confeitaria, tanto na França como na Itália, onde viveu por 5 anos, completando sua qualificação internacional.

Tem tido participação ativa em muitas feiras e eventos gastronômicos, programas de TV e projetos específicos na área. É também consultora para empreendimentos na área.

Já o renomado **Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros (ICIF)**, primeira escola profissional de cozinha italiana, tem como objetivo promover a cultura gastronômica italiana no mundo através de Cursos de formação. Exerce suas atividades na Itália desde 1991 e, querendo vir ao encontro dos estudantes brasileiros, oferece cursos intensivos profissionalizantes também em sua sede em São Paulo. Sempre recebendo estudantes de todo o Brasil, a escola foca em cursos no qual o ensino de altíssima qualidade acontece em uma janela de tempo concentrada.

Programação das aulas e receitas

1º Dia: Pasta frolla (massa "podre")

- La Sbrisolona
- Crostata alla confettura di albicocche
- Torta alle Tagliatelle
- Torta Pasticciotto

2º Dia: Bolos e afins

- Pan di Spagna: Torta Mimosa
- Babà al rum
- Savoiardi
- Tiramisú
- Torta Caprese

3º Dia: Doces típicos com Ricota

- Cassata alla siciliana
- Cannoli
- Sfogliatelle (massa e recheio)
- Pastiera di grano

4º Dia: Massas líquidas e cremes

- Doces fritos de Carnaval
- Semifreddo
- Zabaione
- Trio de Pannacotta (tradicional, pistache e café)
- Zuppa inglese

5º Dia: Pequena confeitaria

- Amaretti
- Cantucci di Siena
- Canestrelli
- Brutti ma buoni
- Baci di dama

Entrega dos certificados

Informações Gerais

Chef-Instrutor: Prof.a Fernanda Ribeiro

Data: de 26 de fevereiro a 1º de março 2024

Carga horária: 35 horas-aula (7h/dia)

Horário: de segunda a sexta, das 9h às 16h

Local: ETEC Santa Ifigênia - Rua General Couto de Magalhães, 145 – São Paulo (SP)

Material: No primeiro dia de aula, cada aluno receberá um avental com o logo ICIF, uma caneca para uso individual e uma apostila com breve conteúdo teórico e respectivas receitas do curso

Certificação: Ao final do curso, cada aluno receberá um certificado ICIF em Confeitaria Italiana

Maiores Informações pelo Tel. 11 3589-5610 ou

WhatsApp: 11 99999-6911 (Identifique-se e diga o curso de seu interesse no 1º contato)