



DESCRIZIONE

Il Corso, rivolto a tutti, permette di acquisire e/o accrescere le competenze nell'uso di tecniche avanzate del modelling per realizzare torte anche in 3D.

Seguendo le nostre lezioni potrai iniziare una nuova carriera come Cake Designer.

Imparerai a progettare torte per ogni evento da ravvivare con un tocco di creatività.

Al termine del Corso potrai iscriverti **GRATUITAMENTE** ad un percorso di accompagnamento all'autoimpiego e all'autoimprenditorialità, promosso dall'Ente Nazionale per il Microcredito, "YES I START UP" volto all'erogazione di un prestito per avviare la tua attività imprenditoriale.

CALENDARIO E DURATA

Il corso avrà inizio, salvo diversa comunicazione, il 14/10/2019, per un numero complessivo di 60 ore, erogate dal lunedì al venerdì, per n. 4 ore al giorno.

Il calendario è disponibile presso la segreteria corsi e può subire variazioni.

COSTO

Il costo è di € 500,00 IVA compresa.

METODOLOGIA DIDATTICA

Saranno utilizzate differenti metodologie per promuovere l'apprendimento attivo dei partecipanti attraverso la realizzazione di laboratori pratici..

Agli allievi sarà fornito tutto il materiale e gli attrezzi necessari.

ATTESTATO RILASCIATO

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione valido ai fini dell'ingresso nel mondo del lavoro.

PROGRAMMA

1) LA DECORAZIONE: PASTE DI ZUCCHERO E COPERTURE

Sugar art (modelling paste, gum paste, pasta da copertura) e relative ricette. I coloranti alimentari e metodi di colorazione.

Copertura di una base dummy, stuccaggio e farcitura di una torta.

Realizzazione di tecniche di rivestimento di una torta in pasta di zucchero: ruffle cakes, petali, pieghe, drappaggi, intrecci, strati, fiocchi, matelassè, stile gofrato, a rilievo, ecc..

2) DECORAZIONI FLOREALI E ASSEMBLAGGIO

Decorazioni a tema floreale, realizzazione di fiori e foglie con utilizzo di stampi e non.

Tecniche di pittura su torta (painted cakes) a mano libera e con calchi.

3) MODELLING E STRUTTURE

Progettazione di una torta.

La struttura di una torta a piani e primo esempio di torte per eventi.

Realizzazione di forme elementari di base (sfera, cono, cilindro, ecc.).

Realizzazione di soggetti animati e non: studio delle proporzioni.

Assemblaggio elementi.

4) PROJECT WORK

Realizzazione di una torta.