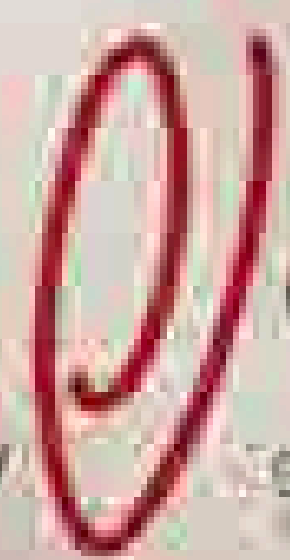


2025/2026

dolce  salato
SCUOLA A BELLUCIA
E PARTNERSHIP

**UN PONTE DAVVERO UNICO PER
IL SOGNO DEI NOSTRI STUDENTI**

WWW.DOLCESALATOSCUOLA.COM



A photograph of a classroom filled with chefs. They are wearing white chef's coats and tall white hats. They are seated at long grey desks, some writing in notebooks, others looking at their phones. In the background, a large banner reads 'dolce & salato' with 'Scuola di Cucina e Pasticceria' underneath. The entire image has a semi-transparent red overlay.

dolce & salato
Scuola di Cucina
e Pasticceria

Con oltre 27 anni di esperienza e innovazione, Dolce&Salato è molto più di una scuola di cucina: è un trampolino verso il mondo della gastronomia internazionale. Fondata e diretta dallo Chef Giuseppe Daddio e dal Maestro Pasticciere Aniello di Caprio, l'Accademia forma figure professionali altamente qualificate: chef, pastry chef, pizzaioli, panificatori e operatori specializzati.

Attraverso un'offerta didattica completa e costantemente aggiornata, la Scuola promuove un modello formativo che coniuga eccellenza italiana e apertura al panorama internazionale, favorendo l'inserimento dei propri studenti nei contesti più prestigiosi del settore food.



Chef Giuseppe Daddio

Nato a Maddaloni nel 1976, Giuseppe Daddio avvia il suo percorso professionale nel mondo della cucina all'età di soli 13 anni. Dopo il diploma presso l'istituto alberghiero della sua città, si forma in alcune delle realtà più prestigiose del panorama ristorativo italiano e internazionale: dal Cristallo di Cortina d'Ampezzo al ristorante Marino alla Scala di Milano (firmato Trussardi), fino al celebre Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz. Il rigore appreso sul campo si traduce in uno stile distintivo, che lo porta a collaborare con rinomati chef – tra cui Antonello Colonna – e a partecipare a eventi d'alto profilo per personalità del calibro della Regina Elisabetta II e Woody Allen. Tra i suoi incarichi più significativi, l'onore di aver curato il pranzo per Sua Santità durante la visita papale a Napoli, presso la casa circondariale di Poggioreale. Nel 1998 fonda Dolce&Salato, oggi una delle accademie di alta formazione gastronomica più riconosciute in Italia e all'estero, dove ricopre il ruolo di Direttore dei corsi. Autore di volumi di successo come "Ricett'iSs" (premiato come miglior libro di cucina d'autore nel 2010) e "Salute e Bontà in cucina" (scritto insieme al nutrizionista Giorgio Calabrese), Chef Daddio è anche docente universitario presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II e volto televisivo noto al grande pubblico. Il suo impegno nella promozione del patrimonio gastronomico italiano è riconosciuto a livello istituzionale: è Ambasciatore della Mozzarella di Bufala Campana DOP, testimonial per il gruppo Billa in Europa orientale, insignito del Leone d'Oro di Verona e del titolo di Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana. Oggi, continua a formare nuove generazioni di professionisti, unendo passione, competenza e visione internazionale.

Maestro **Aniello di Caprio**

Nato a Maddaloni nel 1965, Aniello di Caprio si avvicina giovanissimo al mondo della pasticceria, scoprendo fin da subito una naturale predisposizione per l'arte dolciaria. Dopo una formazione inizialmente autodidatta, sceglie di perfezionarsi attraverso percorsi tecnici e professionali che ne affinano il metodo e la visione. Oggi è riconosciuto tra i massimi esperti internazionali di lievitazione naturale, nonché membro attivo delle più importanti accademie italiane del lievito madre. È proprietario della storica Pasticceria Lombardi, punto di riferimento in Campania, dove guida un team di oltre 15 professionisti e sperimenta con passione tecniche innovative nella produzione di panettoni, colombe, lievitati da colazione e pralineria d'autore. La sua competenza nel mondo del cioccolato, della decorazione e delle tecniche avanzate di pasticceria lo rende un formatore completo, capace di coniugare conoscenza scientifica, abilità tecnica e visione estetica. Nel 1998, insieme allo Chef Giuseppe Daddio, fonda Dolce&Salato, dando vita a un progetto formativo che oggi è sinonimo di eccellenza nel settore. All'interno dell'accademia, ricopre il ruolo di docente e mentore nell'area pasticceria, trasmettendo ai futuri professionisti i valori di precisione, artigianalità e continua evoluzione.

La sua carriera è costellata da prestigiosi riconoscimenti, tra cui la vittoria al Panettone World Championship, che ne conferma l'eccellenza a livello mondiale. La sua missione resta quella di innovare rispettando la tradizione, offrendo ai suoi studenti gli strumenti per interpretare con maestria il dolce contemporaneo italiano.



In 28 anni di attività, Dolce&Salato si è affermata come una delle realtà formative più autorevoli nel panorama enogastronomico italiano, contribuendo alla crescita di migliaia di giovani talenti. La nostra visione è da sempre quella di coniugare creatività, innovazione e rispetto della tradizione culinaria, offrendo ai nostri studenti un percorso formativo solido e orientato al futuro. In un'ottica di continuo miglioramento, l'Accademia ha intrapreso un importante processo di crescita, che ha portato all'ampliamento della sede e all'introduzione di spazi didattici moderni, tecnologie avanzate e laboratori all'avanguardia.



La Scuola

dolce & salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Il nuovo campus è pensato per rispondere alle esigenze del mondo contemporaneo e offrire un ambiente formativo immersivo, dinamico e professionale. La struttura è stata concepita con una visione sostenibile, grazie all'integrazione di soluzioni energetiche rinnovabili, a testimonianza del nostro impegno verso un futuro responsabile. Inoltre, la posizione strategica – a soli 10 minuti a piedi dalla stazione ferroviaria di Maddaloni e a breve distanza dalle principali arterie autostradali – rende il campus facilmente accessibile da ogni parte d'Italia.

In un mondo gastronomico sempre più globale e competitivo, Dolce&Salato si conferma come punto di riferimento per la formazione internazionale, pronta ad accompagnare le nuove generazioni verso una carriera d'eccellenza.

Vision

Non trasmettiamo soltanto conoscenze: coltiviamo il talento. Crediamo che la formazione sia il fondamento su cui costruire carriere solide e consapevoli nel mondo della gastronomia. Il nostro obiettivo è formare professionisti capaci di affrontare con competenza e visione le sfide del settore, in Italia e all'estero. Ogni giorno, accompagniamo i nostri studenti in un percorso rigoroso e stimolante, guidati da docenti che sono prima di tutto mentori appassionati, pronti a ispirare, orientare e valorizzare ogni potenzialità.

Mission

La nostra missione è formare i professionisti della gastronomia di domani e accompagnarli nel mondo del lavoro. Proponiamo un percorso formativo concreto e altamente specializzato, pensato per offrire agli studenti accesso diretto alle migliori opportunità professionali. Grazie a una rete solida di stage e collaborazioni con strutture ristorative di prestigio, siamo punto di connessione tra formazione e impresa nel panorama gastronomico, in Italia e all'estero.





Investire nel futuro, con responsabilità

Dolce & Salato crede fortemente in un modello educativo e imprenditoriale che guarda al futuro con responsabilità, concretezza e visione. Per questo abbiamo avviato un percorso tangibile verso la sostenibilità ambientale, sociale e di governance (**ESG**), a partire dall'efficientamento energetico della nostra sede. Nel 2025 abbiamo investito nella realizzazione di **un impianto fotovoltaico da 50 kWp con sistema di accumulo da 30 kWh**, in grado di coprire una parte significativa del nostro fabbisogno energetico e ridurre drasticamente **le emissioni di CO₂**. L'impianto utilizza moduli bifacciali di ultima generazione, **ad alta efficienza (>22%), dotati di tecnologia TOPCon** e sistemi intelligenti di monitoraggio e protezione, con una garanzia di performance fino a 30 anni. Questo intervento rappresenta solo il primo passo di un piano più ampio che integra sostenibilità e innovazione in ogni ambito della nostra attività:

- Educazione e cultura della sostenibilità nei percorsi formativi
- Filiera corta e materie prime etiche nelle attività didattiche
- Ottimizzazione dei consumi e utilizzo di tecnologie responsabili

Essere sostenibili, per noi, significa formare professionisti consapevoli, contribuire al benessere del territorio e agire ogni giorno con rispetto per le risorse che ci sono affidate.

dolce@salato®

PERCORSI DI QUALIFICA

Diventa Cuoco

Il corso di cuoco si arricchisce con nuovi contenuti, per offrire competenze innovative in linea con l'evoluzione del mondo digitale e del lavoro.

dal 15 Settembre al 18 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 12 Gennaio al 17 Aprile 2026

Sessione Invernale 2026

dal 20 Aprile al 24 Luglio 2026

Sessione Primavera 2026

dal 14 Settembre al 18 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

Rilascio di qualifica e.q.f.
riconosciuta in tutta Europa



PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

PERCORSI DI QUALIFICA





Diventa Cuoco

QUALI SONO GLI ARGOMENTI

- Tecniche di fotografia per una comunicazione visiva efficace.
- Strategie e Tecniche di comunicazione mirate all'autopromozione.
- Le discipline igienico-sanitarie – Il sistema haccp.
- Il laboratorio – il cibo ed i suoi percorsi.
- Manipolazione delle materie prime, stoccaggio e ripartizione merceologica.
- Le tecnologie – l'utensileria – i metodi di conservazione.
- Il sistema del freddo.
- Le basi della cucina – le basi della pasticceria – i tagli in generale – metodi di cottura, tematiche specifiche di perfezionamento "monografie", corsi di specializzazione su ogni materia, trattando a fondo nello specifico il tema prescelto: cucina antipasti – cucina primi piatti – cucina secondi piatti – dolci al piatto da ristorazione.
- Utilizzo di prodotti: carne, pesce, verdure etc.
- Finger food, pasticceria salata.
- Panificazione, lievitati, pane.
- Visite guidate presso aziende e laboratori di produzione.
- Il food cost, management ristorativo alberghiero – tecniche di vendita – marketing enogastronomico.
- Esame di fine corso con degustazione realizzata dal team (brigata secondo la suddivisione delle partite).
- Eventi di rito in struttura e fuori sede.

I discenti che, ultimato il percorso di qualifica, non si sentono pronti per intraprendere il mondo del lavoro, saranno supportati dalla scuola Dolce&Salato con la possibilità di ripetere il corso affinché acquisiscano maggiore prontezza.

MONOGRAFIE INCLUSE NEL PERCORSO

- Rappresentarsi con il dialogo
- Digital Marketing
- Basi di cucina contemporanea e gestione di laboratorio
- Pillole di laboratorio: studio dei processi del come e del perché delle preparazioni
- La cucina Italiana contemporanea
- La cucina di mare
- Panino d'autore chef concept
- Elementi di base di food photography
- La pasta fresca e la sfoglia all'uovo
- Elementi di pasticceria di base
- Utilizzo della carne in cucina e tecnologia integrata
- Food Economy-Costi di produzione del settore
- HO.RE.CA e analisi sensoriale degli elementi gastronomici
- Corso di Rosticceria Napoletana, Food-pop e Delivery Concept
- Taralli e biscotti del fornaio, la tradizione da passeggio, pizze e focacce
- Pasticceria e dolci al piatto
- Strategia d'impresa (SEF)
- La cucina Mare e Monti
- Sushi, Sashimi, Tempura e contaminazioni mediterranee
- Cucina Scientifica molecolare
- Elementi di panificazione: il cesto del pane, crackers e grissini
- Il successo del cuoco (gestione, marketing, organizzazione)

OMAGGIO

- Kit coltelli Zwilling custodia rotolo
- Giacche da cuoco con nome e logo
- Grembiuli
- Torcioni
- Materiale didattico (box contenente ricette)
- Polizza assicurativa Inail per la conduzione del periodo scolastico ed il futuro stage
- Incontri con i produttori
- Incontri con esperti di tecnologie performanti
- Addestramento per show cooking
- Cura della persona e dettagli della comunicazione
- Lezioni amatoriali in calendario a disposizione degli allievi dei percorsi di qualifica
- Partecipazione ad eventi di settore
- Colazione e pranzo offerti dalla scuole
- Visite Aziende
- Menù Engineering
- Parcheggio Gratuito

QUALI SONO I BENEFICI



Attestati per ogni tematica trattata



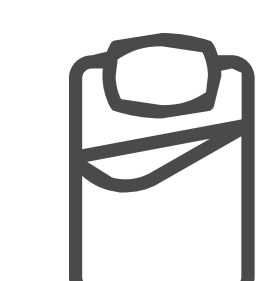
Attività di placement/stage



Docenti e chef di fama internazionale



Finanziamenti 12 mesi *



Foresteria per i non residenti

QUANDO INIZIANO I CORSI

dal 15 Settembre al 18 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 12 Gennaio al 17 Aprile 2026

Sessione Invernale 2026

dal 20 Aprile al 24 Luglio 2026

Sessione Primavera 2026

dal 14 Settembre al 18 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

MAGGIORI INFO



400 ore con frequenza obbligatoria tutti i giorni feriali



Lun/Ven: 8:30 / 17:00

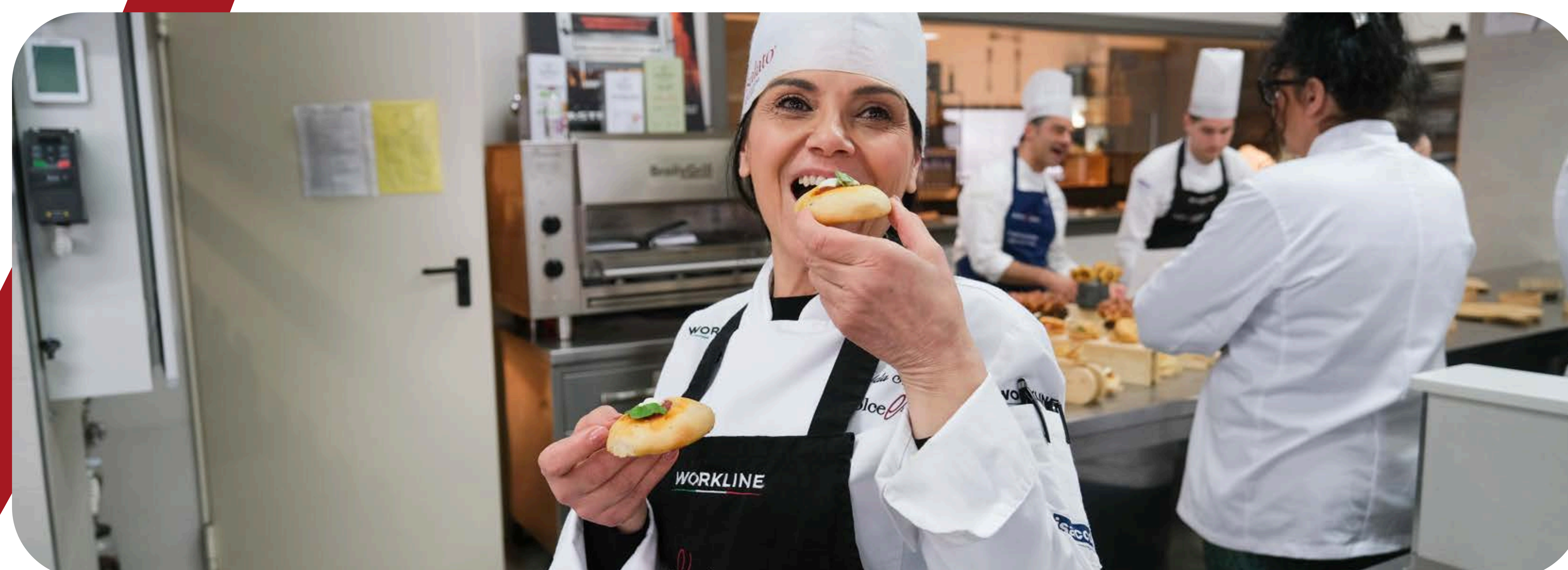
PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE





Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Documenti obbligatori per l'iscrizione:
Carta di identità; codice fiscale e titolo di studio (licenza media/diploma)
* Finanziabile fino a 5.000€
Le tematiche del percorso sono visionabili nella sezione monografie.
La Dolce & Salato si riserva, in caso di imprevisti, di sostituire il docente
per garantire la continuità dei corsi.

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

PERCORSI DI QUALIFICA

Diventa Pasticciere

Il corso di pasticciere si arricchisce con nuovi contenuti, per offrire competenze innovative in linea con l'evoluzione del mondo digitale e del lavoro.

dal 15 Settembre al 5 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 12 Gennaio al 3 Aprile 2026

Sessione Invernale 2026

dal 20 Aprile al 14 Luglio 2026

Sessione Primavera 2026

dal 14 Settembre al 14 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

Rilascio di qualifica e.q.f.
riconosciuta in tutta Europa



PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

PERCORSI DI QUALIFICA





Diventa Pasticciere

QUALI SONO GLI ARGOMENTI

- Strategie e Tecniche di comunicazione mirate all'autopromozione.
- Normative di settore con particolare riferimento alle norme igienico-sanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti.
- Scienza dell'alimentazione: cenni sulle proprietà nutrizionali degli alimenti e classificazione.
- Prodotto dolciario: proprietà, cicli di lavorazione e trasformazione delle materie prime, preparazione ed elaborazione del prodotto finito.
- Processo di lievitazione e cultura delle paste.
- Creme e masse da ripieno: lavorazione, cottura, applicazione e conservazione.
- Le tecnologie della pasticceria.
- Tecniche di produzione di paste base.
- Tecniche di produzione, composizione, farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.
- Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato.
- Tecniche di produzione del gelato e basi di pasticceria fredda.
- Merceologia degli alimenti.
- Organizzazione del personale e sistema impresa.
- La "mise en place" del posto di lavoro.
- Caratteristiche e tecniche di utilizzo attrezzatura di pasticceria e dei macchinari per la lavorazione dell'impasto.
- La lievitazione e la cottura.
- Il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasticceria.

I discenti che, ultimato il percorso di qualifica, non si sentono pronti per intraprendere il mondo del lavoro, saranno supportati dalla scuola Dolce&Salato con la possibilità di ripetere il corso affinché acquisiscano maggiore prontezza.

MONOGRAFIE INCLUSE NEL PERCORSO

- Rappresentarsi con il dialogo
- Digital Marketing
- Basi di cucina contemporanea e gestione di laboratorio
- Elementi di pasticceria di base
- Lievitazione di base in laboratorio: brioche e cornetto
- Pillole di laboratorio: studio dei processi del come e del perché delle preparazioni
- Biscotteria, confetture e marmellate
- I grandi lievitati: panettone, pandoro e colomba
- I grandi lievitati: panettone, pandoro e colomba
- Macarons e Cupcakes
- Introduzione alla gelateria ed al mondo dei semifreddi
- Il successo del cuoco (gestione, marketing, organizzazione)
- Torte da forno
- Pizza, panificati pasticceria classica gluten free
- La pasticceria napoletana e il regno delle due Sicilie
- Elementi di base di food photography
- La pasticceria francese di tendenza
- Calcolo del Food cost nel settore ristorativo
- Il cioccolato ed il suo utilizzo
- Food Economy-Costi di produzione del settore HO.RE.CA e analisi sensoriale degli elementi gastronomici
- Piccoli e grandi pani da ristorazione • Mignon e monoporzioni
- Dolci da ristorazione
- Strategia d'impresa (SEF)

OMAGGIO

- Kit coltelli Zwilling custodia rotolo
- Giacche da cuoco con nome e logo
- Grembiuli
- Torcioni
- Materiale didattico (box contenente ricette)
- Polizza assicurativa Inail per la conduzione del periodo scolastico ed il futuro stage
- Incontri con i produttori
- Incontri con esperti di tecnologie performanti
- Addestramento per show cooking
- Cura della persona e dettagli della comunicazione
- Lezioni amatoriali in calendario a disposizione degli allievi dei percorsi di qualifica
- Partecipazione ad eventi di settore
- Colazione e pranzo offerti dalla scuola • Visite Aziende
- Menù Engineering
- Parcheggio Gratuito

QUALI SONO I BENEFICI



Attestati per ogni tematica trattata



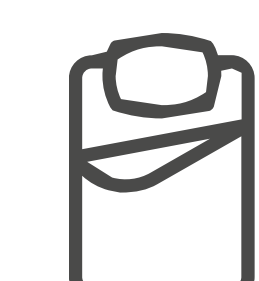
Attività di placement/stage



Docenti e chef di fama internazionale



Finanziamenti 12 mesi *



Foresteria per i non residenti

QUANDO INIZIANO I CORSI

dal 15 Settembre al 5 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 12 Gennaio al 3 Aprile 2026

Sessione Invernale 2026

dal 20 Aprile al 14 Luglio 2026

Sessione Primavera 2026

dal 14 Settembre al 14 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

MAGGIORI INFO



300 ore con frequenza obbligatoria tutti i giorni feriali



Lun/Ven: 8:30 / 17:00

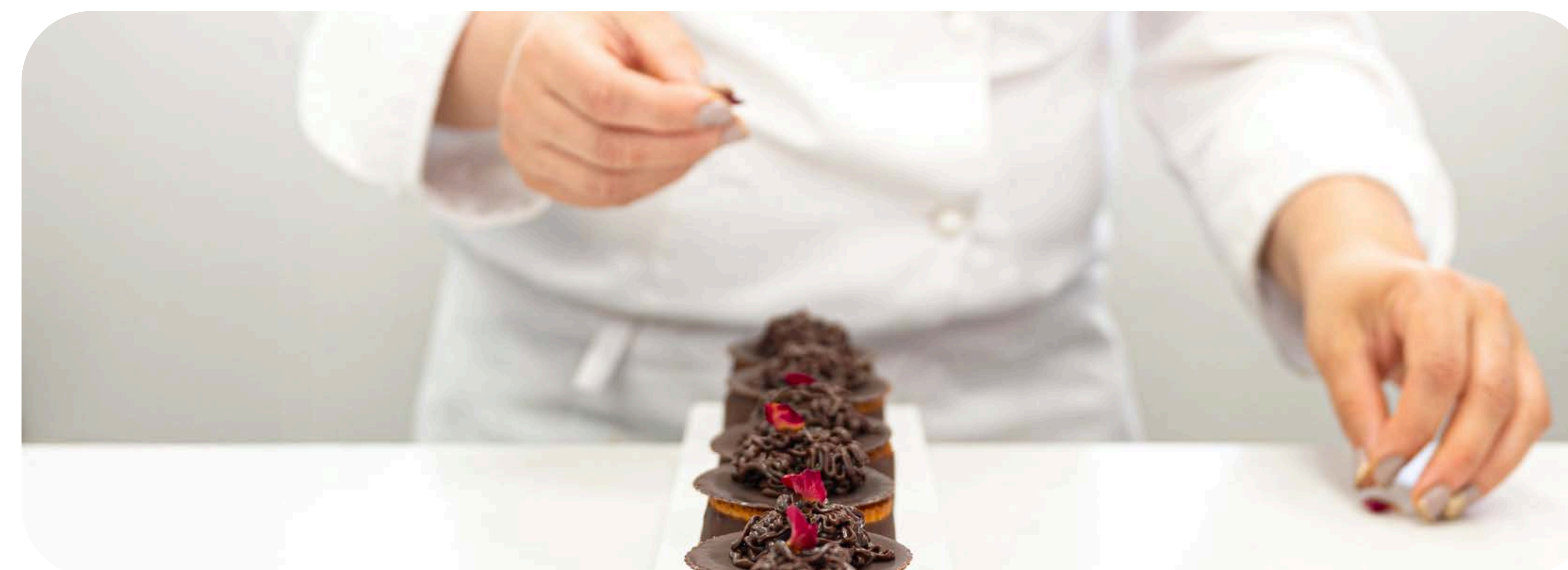
PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE





PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Documenti obbligatori per l'iscrizione:
Carta di identità; codice fiscale e titolo di studio (licenza media/diploma)
* Finanziabile fino a 5.000€
Le tematiche del percorso sono visionabili nella sezione monografie.
La Dolce & Salato si riserva, in caso di imprevisti, di sostituire il docente
per garantire la continuità dei corsi.

PERCORSI DI QUALIFICA

Diventa Pizzaiolo

Il corso di pasticciere si arricchisce con nuovi contenuti, per offrire competenze innovative in linea con l'evoluzione del mondo digitale e del lavoro.

dal 13 Ottobre al 23 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 9 Febbraio al 6 Maggio 2026

Sessione Invernale 2026

dall'11 Maggio al 31 Luglio 2026

Sessione Primavera 2026

dal 12 Ottobre al 14 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

Rilascio di qualifica e.q.f.
riconosciuta in tutta Europa



PERCORSI DI QUALIFICA

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE





Diventa Pizzaiolo

QUALI SONO GLI ARGOMENTI

- Normative di settore: riferimento alle norme igienico-sanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti.
- Scienza dell'alimentazione: cenni sulle proprietà nutrizionali degli alimenti e classificazione.
- Prodotto: proprietà, cicli di lavorazione e trasformazione delle materie prime, preparazione ed elaborazione
- Processo di lievitazione e coltura delle paste.
- Lieviti naturali e masse da ripieno: lavorazione, cottura, servizio e conservazione.
- Le tecnologie della pizzeria e della rosticceria.
- Tecniche di produzione di paste base.
- Tecniche di produzione, composizione, farcitura e abbinamento con nuovi gusti sperimentati.
- Tecniche di preparazione dei prodotti di rosticceria.
- Tecniche di produzione della pastella in tutte le sue applicazioni.
- Merceologia degli alimenti.
- Organizzazione del personale e sistema impresa.
- La "mise en place" del posto di lavoro.
- Caratteristiche e tecniche di utilizzo dell'attrezzatura della pizzeria, della rosticceria e dei macchinari per la lavorazione dell'impasto.
- La selezione degli ingredienti principali.
- La lievitazione e la cottura.
- Il ciclo di lavorazione dei prodotti da pizzeria.
- Pizza senza glutine, impasti gluten free.
- Programma di rosticceria napoletana: dai panzarotti, scagliuzzielli, arancini di riso, rustici, torte salate, pizza parigina, frittelle, fino alle frittatine di maccheroni e altri must dello street food.

I discenti che, ultimato il percorso di qualifica, non si sentono pronti per intraprendere il mondo del lavoro, saranno supportati dalla scuola Dolce&Salato con la possibilità di ripetere il corso affinché acquisiscano maggiore prontezza.

MONOGRAFIE INCLUSE NEL PERCORSO

- Impasti e fermentazioni
- Pizza e pizza frita, cultura e tradizione contemporanea
- Calcolo del Food cost nel settore ristorativo
- Elementi di base di food photography e analisi sensoriale degli elementi gastronomici
- La pizza a lunga lievitazione, maturazione ed il cornicione alveolato con metodo biga
- Corso di Rosticceria Napoletana, food-pop e Delivery Concept
- Taralli e biscotti del fornaio: la tradizione da passeggio, pizze e focacce
- La pizza del fornaio: in teglia, in ruoto ed in pala
- Pizza napoletana e il suo futuro
- Il successo del cuoco (gestione, marketing, organizzazione)
- Strategia d'impresa (SEF)

OMAGGIO

- Partecipazione ad eventi di settore
- Colazione e pranzo offerti dalla scuola
- Visite Aziende
- Menù Engineering
- Parcheggio Gratuito

QUANDO INIZIANO I CORSI

dal 13 Ottobre al 23 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 9 Febbraio al 6 Maggio 2026

Sessione Invernale 2026

dall'11 Maggio al 31 Luglio 2026

Sessione Primavera 2026

dal 12 Ottobre al 14 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

QUALI SONO I BENEFICI



Attestati per ogni tematica trattata



Attività di placement/stage



Docenti e chef di fama internazionale



Finanziamenti 12 mesi *



Foresteria per i non residenti

MAGGIORI INFO



350 ore con frequenza obbligatoria tutti i giorni feriali



Lun/Ven: 8:30 / 15:00

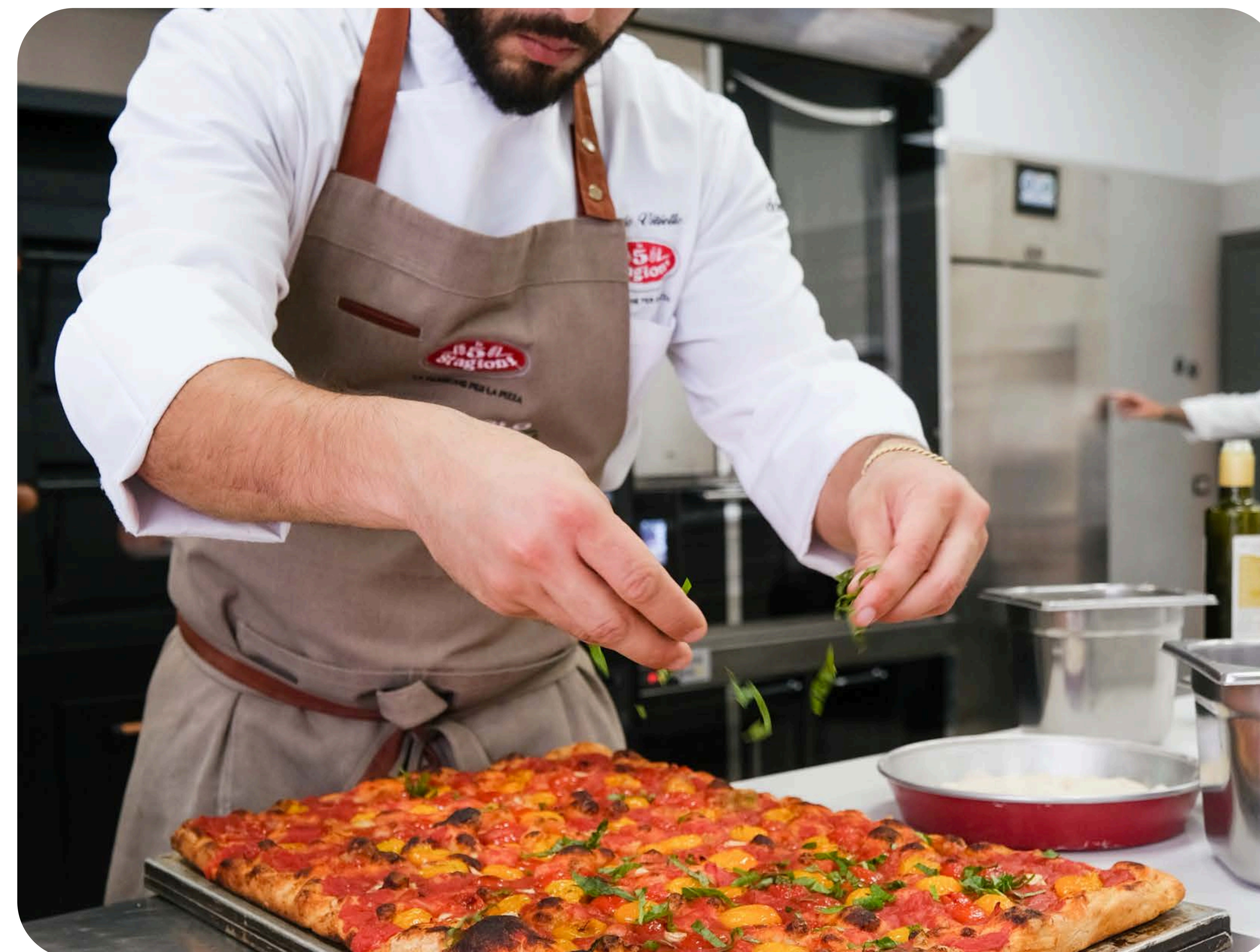
PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE





PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Documenti obbligatori per l'iscrizione:
Carta di identità; codice fiscale e titolo di studio (licenza media/diploma)
* Finanziabile fino a 5.000€
Le tematiche del percorso sono visionabili nella sezione monografie.
La Dolce & Salato si riserva, in caso di imprevisti, di sostituire il docente
per garantire la continuità dei corsi.

PERCORSI DI QUALIFICA

Diventa Operatore

della Panificazione e Produzione di Pasta

Il corso di pasticciere si arricchisce con nuovi contenuti, per offrire competenze innovative in linea con l'evoluzione del mondo digitale e del lavoro.

dal 13 Ottobre al 23 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 9 Febbraio al 6 Maggio 2026

Sessione Invernale 2026

dall'11 Maggio al 31 Luglio 2026

Sessione Primavera 2026

dal 12 Ottobre al 14 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

Rilascio di qualifica e.q.f.
riconosciuta in tutta Europa



PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

PERCORSI DI QUALIFICA





Diventa Operatore della Panificazione e Produzione di Pasta

QUALI SONO GLI ARGOMENTI

- Normative di settore con particolare riferimento alle norme igienico-sanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti.
- Scienza dell'alimentazione: cenni sulle proprietà nutrizionali degli alimenti e classificazione.
- Prodotto: proprietà, cicli di lavorazione e trasformazione.
- I tipi di pane: rosetta, soffiatà, ciabatta, baguette, sfilatini, ciriola, maggiolino, panini all'olio, bun per hamburgerie, pane casereccio, pane in cesta, pane in cassetta, panini al latte, pane con farine alternative, focacce, grissini, freselle.
- Materie prime, preparazione ed elaborazione del prodotto finito.
- Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere.
- Gestione del processo di cottura dei prodotti di panificazione
- Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati.
- Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca.
- Comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.).
- Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati.
- Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari.
- Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari.

I discenti che, ultimato il percorso di qualifica, non si sentono pronti per intraprendere il mondo del lavoro, saranno supportati dalla scuola Dolce&Salato con la possibilità di ripetere il corso affinché acquisiscano maggiore prontezza.

MONOGRAFIE INCLUSE NEL PERCORSO

- Impasti e fermentazioni
- Pizza, panificati e pasticceria classica gluten free
- Corso di Rosticceria Napoletana, food-pop e Delivery Concept
- Taralli e biscotti del fornaio: la tradizione da passeggio, pizze e focacce
- I grandi lievitati: panettone, pandoro e colomba
- Pizza e pizza frita, cultura e tradizione contemporanea
- Piccoli e grandi pani da ristorazione
- La pizza del fornaio: in teglia, in ruoto ed in pala
- La panificazione della cultura ieri e oggi: pane, snack bakery e panini da Pub
- La pasta fresca e la sfoglia all'uovo
- Strategia d'impresa (SEF)

OMAGGIO

- Partecipazione ad eventi di settore
- Colazione e pranzo offerti dalla scuola
- Visite Aziende
- Menù Engineering
- Parcheggio Gratuito

QUANDO INIZIANO I CORSI

dal 13 Ottobre al 23 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 9 Febbraio al 6 Maggio 2026

Sessione Invernale 2026

dall'11 Maggio al 31 Luglio 2026

Sessione Primaveraile 2026

dal 12 Ottobre al 14 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

QUALI SONO I BENEFICI



Attestati per ogni tematica trattata



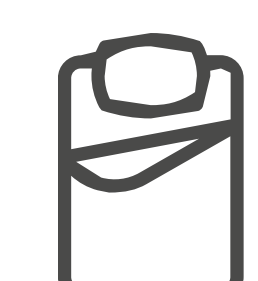
Attività di placement/stage



Docenti e chef di fama internazionale



Finanziamenti 12 mesi *



Foresteria per i non residenti

MAGGIORI INFO



300 ore con frequenza obbligatoria tutti i giorni feriali



Lun/Ven: 15:00 / 19:00

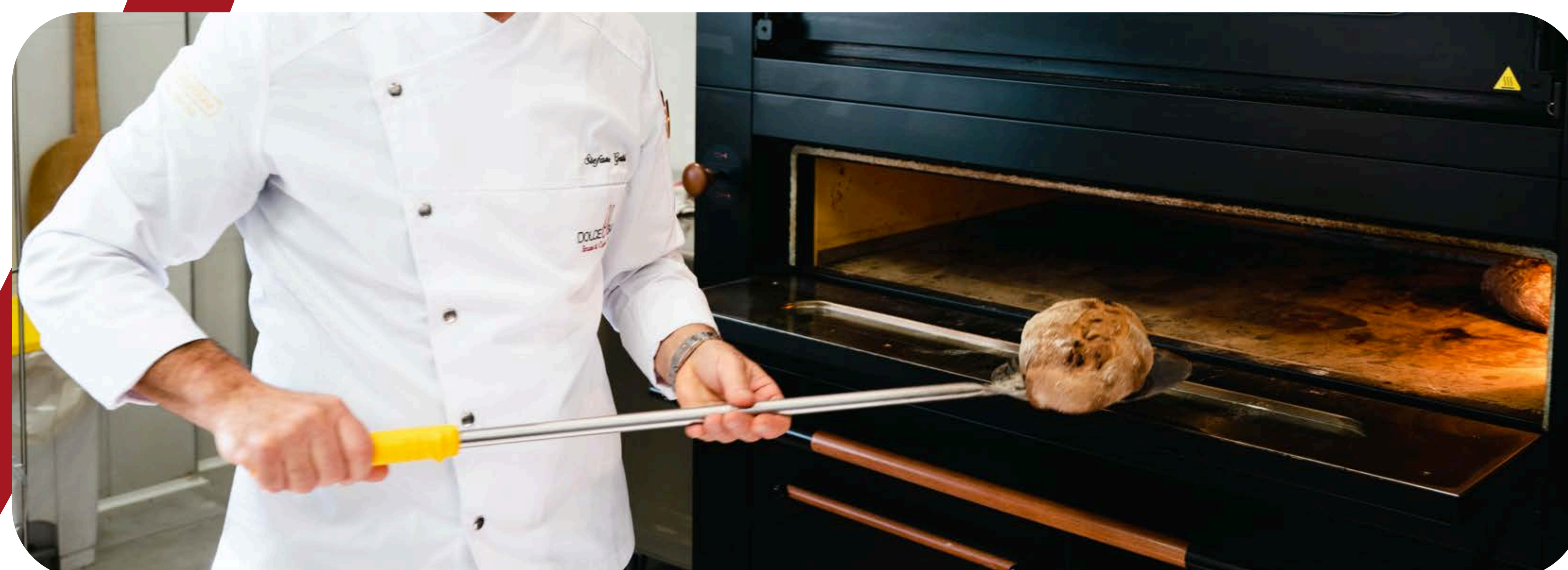
PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE





PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Documenti obbligatori per l'iscrizione:
Carta di identità; codice fiscale e titolo di studio (licenza media/diploma)
* Finanziabile fino a 5.000€
Le tematiche del percorso sono visionabili nella sezione monografie.
La Dolce & Salato si riserva, in caso di imprevisti, di sostituire il docente
per garantire la continuità dei corsi.

PERCORSI DI QUALIFICA

Diventa Operatore di Sala

Il corso di pasticciere si arricchisce con nuovi contenuti, per offrire competenze innovative in linea con l'evoluzione del mondo digitale e del lavoro.

dal 15 Settembre al 18 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 12 Gennaio al 17 Aprile 2026

Sessione Invernale 2026

dal 20 Aprile al 24 Luglio 2026

Sessione Primaverile 2026

dal 14 Settembre al 18 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

Rilascio di qualifica e.q.f.
riconosciuta in tutta Europa



PERCORSI DI QUALIFICA

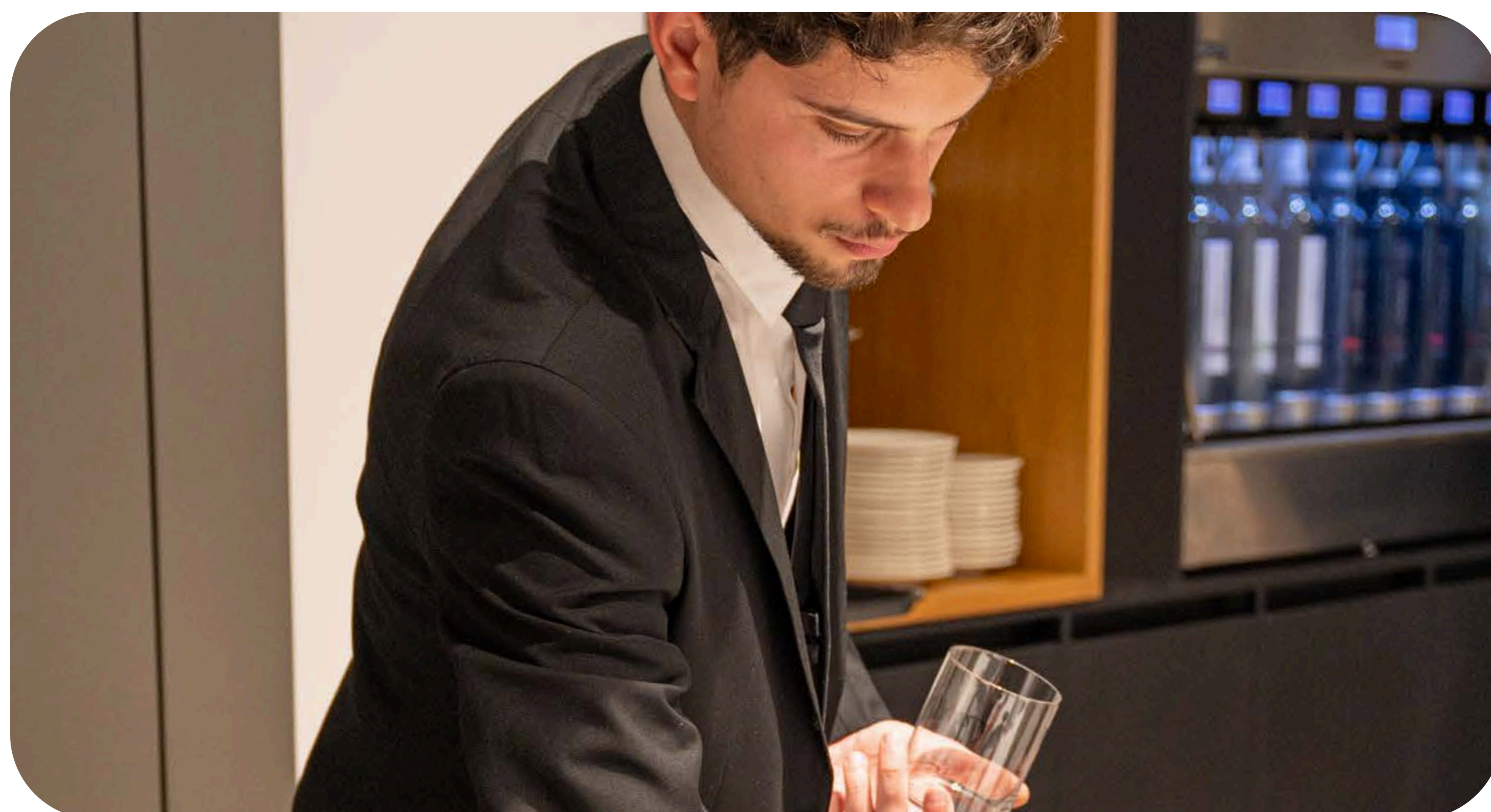
PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE





Diventa Operatore di Sala

QUALI SONO GLI ARGOMENTI

- Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.
- Predisposizione delle comande e degli ordini.
- Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione.
- Realizzazione del servizio di distribuzione di pasti e bevande.
- Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute.
- Rilascio di qualifica e.q.f. riconosciuta in tutta Europa
- Vendita e somministrazione di prodotti alimentari.
- Modello organizzativo della struttura presso la quale si opera con caratteristiche e standard del servizio.
- Caratteristiche delle organizzazioni turistiche.
- Modelli organizzativi nelle imprese turistiche (le strutture organizzative e le figure professionali dell'ospitalità alberghiera e di ristorazione; le strutture organizzative nella produzione e vendita di viaggi e servizi).
- Le organizzazioni turistiche nel quadro delle problematiche delle imprese di servizi.
- L'organizzazione del servizio turistico: le variabili critiche nella progettazione delle aziende turistiche.
- L'organizzazione turistica e l'orientamento alla Customer Satisfaction.
- Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati.
- Software di sistema e software applicativo.
- Principali funzionalità del sistema operativo.
- Modalità di esecuzione dei programmi.
- Gestione processi, memoria, periferiche, accessi.
- Programmi di utilità.
- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale.
- La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale.
- I sei ingredienti della comunicazione interpersonale: il mittente, il destinatario, il messaggio, il canale, il rumore ed il contesto. I principali benefici della comunicazione positiva.

I discenti che, ultimato il percorso di qualifica, non si sentono pronti per intraprendere il mondo del lavoro, saranno supportati dalla scuola Dolce&Salato con la possibilità di ripetere il corso affinché acquisiscano maggiore prontezza.

MONOGRAFIE INCLUSE NEL PERCORSO

- Basi di cucina contemporanea e gestione di laboratorio
- Corso Bartender
- Strategia d'impresa (SEF)

OMAGGIO

- Partecipazione ad eventi di settore
- Partecipazione a concorsi di settore
- Colazione e pranzo offerti dalla scuola
- Visite in cantine/aziende
- Menù Engineering
- Parcheggio Gratuito

QUANDO INIZIANO I CORSI

dal 15 Settembre al 18 Dicembre 2025

Sessione Autunnale 2025

dal 12 Gennaio al 17 Aprile 2026

Sessione Invernale 2026

dal 20 Aprile al 24 Luglio 2026

Sessione Primaverile 2026

dal 14 Settembre al 18 Dicembre 2026

Sessione Autunnale 2026

QUALI SONO I BENEFICI



Attestati per ogni tematica trattata



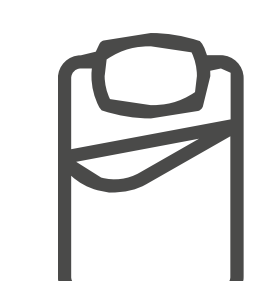
Attività di placement/stage



Docenti e chef di fama internazionale



Finanziamenti 12 mesi *



Foresteria per i non residenti

MAGGIORI INFO



300 ore con frequenza
obbligatoria tutti i giorni feriali



Lun/Ven: 8:30 / 17:00

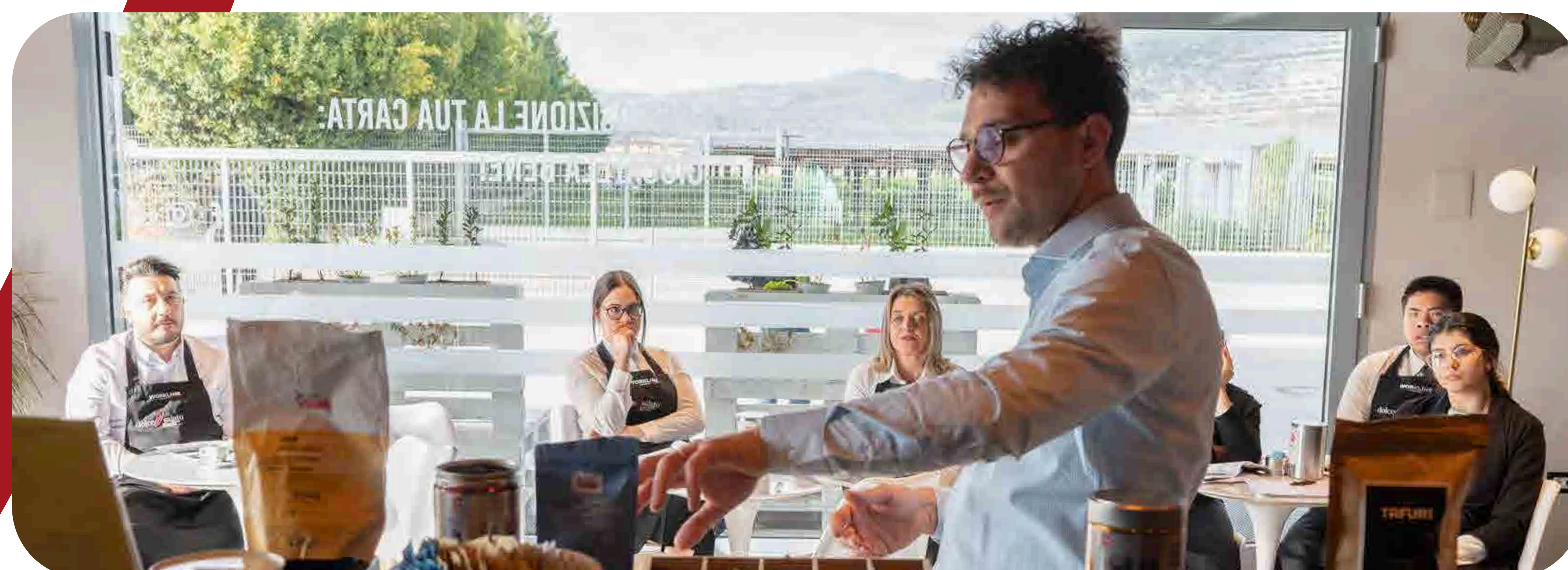
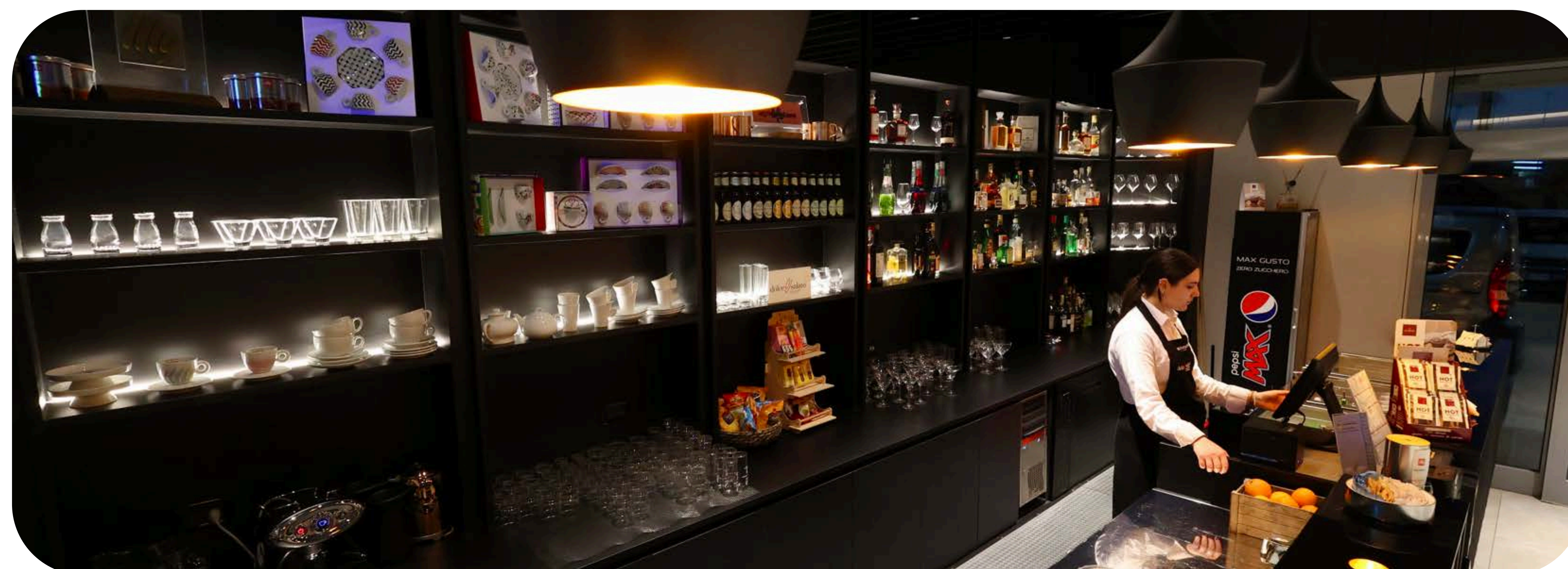
PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE





PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Documenti obbligatori per l'iscrizione:
Carta di identità; codice fiscale e titolo di studio (licenza media/diploma)
* Finanziabile fino a 5.000€
Le tematiche del percorso sono visionabili nella sezione monografie.
La Dolce & Salato si riserva, in caso di imprevisti, di sostituire il docente
per garantire la continuità dei corsi.

Attività di placement/stage



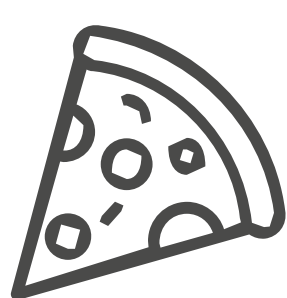
CUOCO

- Hotel Cipriani (Ve)
- Hotel Caruso Ravello (Sa)
- Four Season’s Hotel (Fi)
- Four Season’s Hotel (Mi)
- Hotel Hayatt (Mi)
- Mandarin Hotel (Mi)
- Romeo Hotel (Na)
- Palazzo Petrucci (Na)
- Hotel Parker’s (Na)
- Ristorante Caracol - Bacoli (Na)
- Aquapetra Telesse Terme (Bn)
- Ristorante Don Alfonso 1890
- Sant’Agata sui due Golfi (Na)
- Hotel Eden (Roma)
- Ristorante da Vittorio Bergamo
- Cucina Cereda (Bg)
- Le Fay Resorts
- Lago di Garda Navazzo (Bs)
- Hotel Regina Isabella Ischia (Na)
- Capri Palace Hotel &Spa Anacapri (Na)
- Danì Maison Ischia (Na)
- L’Andana di Enrico Bartolini
- Castiglione della Pescaia (Gr)
- Contaminazioni Reataurant (Na)
- Bifulco Braceria (Na)
- Aprea Restaurant fine dining (Mi)
- Antonello Colonna (Rm)
- Hotel Eden (Rm)



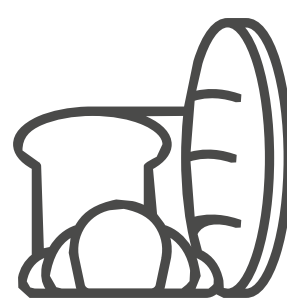
PASTICCIERE

- Hotel Cipriani (Ve)
- Hotel Caruso Ravello (Sa)
- Four Season’s Hotel (Fi)
- Four Season’s Hotel (Mi)
- Pasticceria Mannori (Fi)
- Pasticceria Knam (Mi)
- Romeo Hotel (Na)
- Palazzo Petrucci (Na)
- Pasticceria Pepe
- Sant’Egidio del Monte Albino (Sa)
- Pasticceria Lombardi
- Maddaloni (Ce)
- Pasticceria Benito
- Casal di Principe (Ce)
- Pasticceria Di Costanzo (Na)
- Pasticceria Torreblanca (Spagna)
- Pasticceria da Vittorio (Bg)
- Le Fay Resorts
- Lago di Garda Navazzo (Bs)
- Hotel Regina Isabella Ischia (Na)
- Pasticceria Biagio Martinelli
- Aversa (Ce)
- Emilio il Pasticciere
- Casal di Principe (Ce)
- Savoy Beach Hotel Paestum (Sa)
- Oleandri Resort Paestum (Sa)
- Bar Del Monaco Maddaloni (Ce)
- Espresso cafe Marigliano (Na)
- Ro World Nola (Na)
- Antonella Dolci (Al)
- Pasticceria Cappiello (Ce)
- Giuseppe Mascolo (Na)



PIZZAIOLO

- Pizz’art (Ce)
- Morsi&Rimorsi (Ce)
- Morsi&Rimorsi Aversa (Ce)
- Gianfranco Iervolino pizza e fritti
- Ottaviano (Na)
- Cambiamenti di Ciccio Vitiello (CE)
- I Masanielli (Ce)
- Pepe in grani Caiazzo (Ce)
- Sustable Volla (Na)
- Capperi che pizza (Sa)
- Il Segreto di Pulcinella Montesarchio (Bn)
- LP Lombardi Maddaloni (Ce)
- Rosso Pomodoro (Rn)



OPERATORI DELLA PANIFICAZIONE

- Gruppo Del Monaco Maddaloni (Ce)
- Panificio Voglia di Pane
- Santa Maria Capua Vetere (Ce)
- Panificio Voglie Matte
- Santa Maria Capua Vetere (Ce)
- Panificio Buonpane S. Tammaro (Ce)
- Panificio Del Ponte Moiano (Bn)
- Panificio La Boulangerie Cava de’ Tirreni (Sa)
- Pastificio Artigiani Pastai
- Vairano Patenora (Ce)
- Panificio Vittorio Barra (Na)



OPERATORI DI SALA

- Hotel Cipriani (Ve)
- Hotel Caruso Ravello (Sa)
- Four Season’s Hotel (Fi)
- Four Season’s Hotel (Mi)
- Hotel Hayatt (Mi)
- Mandarin Hotel (Mi)
- Romeo Hotel (Na)
- Palazzo Petrucci (Na)
- Hotel Parker’s (Na)
- Ristorante Caracol - Bacoli (Na)
- Aquapetra Telesse Terme (Bn)
- Ristorante Don Alfonso 1890 Sant’Agata sui due Golfi (Na)
- Hotel Eden (Roma)
- Ristorante da Vittorio (Bg)
- Cucina Cereda (Bg)
- Le Fay Resorts Lago di Garda Navazzo (Bs)
- Hotel Regina Isabella Ischia (Na)
- Capri Palace Hotel &Spa Anacapri (Na)
- Danì Maison Ischia (Na)
- L’Andana di Enrico Bartolini
- Castiglione della Pescaia (Gr)

La Dolce e Salato è attenta ai bisogni dell’allievo, sostenendo le sue scelte e curando gli aspetti lavorativi in base alle sue esigenze. Pertanto, la stessa ha cimentato rapporti con la GDO, come: Sole 365, Conad, Pellicano, Sisa, Decò. Ha inoltre istituito una fervida collaborazione con il Gruppo Pedevilla, gestore della ristorazione aziendale per grandi compagnie.

✓ Durata corsi

In 3 anni ottieni la qualifica professionale di Operatore della Ristorazione

✓ Impara facendo

Durante il corso gli allievi saranno affiancati da docenti esperti in grado di valorizzare le abilità di ciascuno attraverso un approccio estremamente pratico.

IL TUO FUTURO INIZIA QUI

Hai finito le scuole medie e vuoi entrare nel mondo della ristorazione?

Con i corsi IEFP di Dolce & Salato puoi ottimizzare i tempi e raggiungere i tuoi obiettivi prima degli altri!

L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei past e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Non perdere tempo, investi subito sul tuo futuro!



CUCINA GOURMET E BENESSERE: LA FORMAZIONE CHE TI APRE TUTTE LE PORTE

HEALTH CHEF

Vuoi trasformare la tua passione per la cucina in una carriera di alto livello, unendo creatività, benessere e territorio?

Con il corso **IFTS Health Chef** diventi un professionista capace di progettare menu e processi enogastronomici ad alto valore salutistico, con un attestato europeo di qualifica.



Cofinanziato
dall'Unione europea



Bartender

Formazione accademica alla professione di bartender manageriale, specializzazione che consente facile inserimento nel mondo del lavoro. Aggiornamento per gli operatori dei pubblici esercizi sulle tecniche del servizio contemporaneo e le proposte commerciali per realizzare format personalizzati finalizzati ad un guadagno certo.

Formazione
accademica



Inserimento nel
mondo del lavoro



Aggiornamenti per
gli operatori



Rilascio dell'attestato
di bartender



**Salvatore
Mosca**
Barmanager

**Isidoro
Castiello**
Sommelier

**Antonio
Taburrino**
Barmanager

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

QUALI SONO GLI ARGOMENTI

Miscelazione:

- Figura del bartender professionista: metodologia, lavoro e comportamento.
- L'arte di non farsi dimenticare
- La divisa, l'igiene, il "savoir faire"
- Bar setup ed organizzazione
- La "mise en place" del posto di lavoro
- Utilizzo-modalità attrezzature americane
- metal pour/juice pour
- Videolezioni e materiale cartaceo
- Caratteristiche organolettiche di distillati e spirit
- Drinks making: tecniche di preparazione
- Il servizio delle "bollicine"
- Il bere contemporaneo
- I cocktail speakeasy
- Costruzione dei drink in maniera originale
- controllando profumo, colore, sapore

- Cocktail Iba tra i più diffusi nel mondo del bere
- Tecniche di servizio / cameriere
- Il servizio di sala con stile e professionalità
- Test scritti ad avanzamento
- Esame finale / caffetteria, mixology, servizio
- La sferificazione e gelatificazione alcolica
- L'affumicatura
- Decorazioni alternative: candy and stone
- Acquisto materiali di consumo / magazzino
- Food cost e marketing
- Tecniche di realizzazione menu personalizzato

Caffetteria:

- Caffetteria / macinatura / macchina del caffè / manutenzione / miscele
- Latte e caffè art
- Merceologia

QUANDO INIZIANO I CORSI?

Sessione Autunnale 2025

Caffetteria:

4-5-11-12 Novembre 2025

Miscelazione:

18-19-25-26 Novembre 2025

3-4 Dicembre 2025

Sessione Primavera 2026

Caffetteria:

3-4-10-11 Marzo 2026

Miscelazione:

17-18-24-25-31 Marzo 2026

2 Aprile 2026

Sessione Estiva 2026

Caffetteria:

3-4-10-11 Giugno 2026

Miscelazione:

17-18-24-25 Giugno 2026

1-2 Luglio 2026

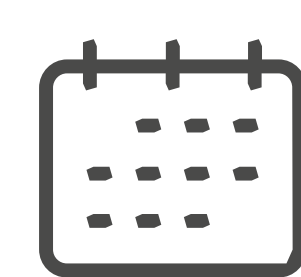
FREQUENTAZIONE



40 ore totali
infrasettimanali



dalle ore 15:00
alle ore 19:00



Corso intero 10 giorni
Caffetteria 4 giorni
Miscelazione 6 giorni

I discenti che, ultimato il percorso di qualifica, non si sentono pronti per intraprendere il mondo del lavoro, saranno supportati dalla scuola Dolce&Salato con la possibilità di ripetere il corso affinché acquisiscano maggiore prontezza.

Management:

Startup e gestione attività ristorativa

L'obiettivo del corso è fornire una conoscenza manageriale a coloro che operano nel settore ristorativo e desiderano accrescere tecniche di gestione manageriali. Inoltre si analizzerà il calcolo del break-even-point, il food e beverage cost, il controllo di gestione e la leadership, in modo da fornire ai partecipanti nozioni preziose di management ristorativo.

Rilascio dell'attestato
di bartender



**Antonio
Taburrino**
Dottore



PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

QUALI SONO GLI ARGOMENTI

- Introduzione al settore
- Analisi delle problematiche di entrambi i settori
- L'importanza dello standard
- La leadership
- Rapporto con i colleghi e comportamento
- L'importanza delle risorse umane nel settore
- Compiti e ruoli del responsabile approvvigionamento, economo e magazziniere
- La gestione del magazzino
- Food cost e beverage cost preventivo
- Food cost e beverage cost consuntivo
- Come si calcola il food & beverage cost
- Relazione tra il food & beverage manager e il settore economato
- Metodi di applicazione del prezzo di vendita
- Esercitazione pratica con i partecipanti (esempi di food cost e beverage cost)
- Ribaltamenti e ripartizione dei costi
- Il margine di contribuzione
- Dal food & beverage cost al prezzo di vendita
- Matrice di Boston (profittabilità e popolarità dei prodotti)
- Come redigere un menu
- Analisi dei costi
- Ottimizzare i costi in funzione dell'analisi
- Importanza PMS (property management system)
- Il settore banqueting e la tipologia contrattuale
- Regolamenti interni
- Come redigere un'analisi di mercato
- Sviluppare un business plan
- La ripartizione dei costi in un'impresa ristorativa
- Material costs, labour costs, over-head costs
- Costi fissi, costi semi-variabili, costi variabili
- Break-even point

FREQUENTAZIONE

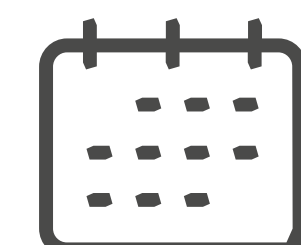


Rilascio
attestato



dalle ore 9:00
alle ore 16:00

Pausa pranzo 13:00-14:00



4 giorni
da 6 ore

I discenti che, ultimato il percorso di qualifica, non si sentono pronti per intraprendere il mondo del lavoro, saranno supportati dalla scuola Dolce&Salato con la possibilità di ripetere il corso affinché acquisiscano maggiore prontezza.

Birra e gastronomia:

un viaggio sensoriale tra degustazione e abbinamenti

Rilascio dell'attestato di bartender



Alfonso Del Forno
Giornalista enogastronomico



PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

QUALI SONO GLI ARGOMENTI

Questo corso è un'opportunità imperdibile per chef, panettieri, pizzaioli e pasticciere che desiderano ampliare le proprie competenze enogastronomiche, esplorando il mondo della birra artigianale e l'arte dell'abbinamento con il cibo. Verranno introdotti i principi fondamentali della degustazione della birra, con un focus sulle caratteristiche sensoriali come l'aspetto visivo, l'aroma, il gusto e le sensazioni tattili.

I partecipanti inoltre impareranno a riconoscere e descrivere le diverse sensazioni gustative, olfattive e tattili del cibo.

Infine attraverso esempi pratici e consigli professionali, i partecipanti apprenderanno come creare abbinamenti che esaltino le caratteristiche di entrambi, migliorando l'esperienza gustativa complessiva.

QUANDO INIZIANO I CORSI?

2025

22-23 Ottobre

FREQUENTAZIONE



Rilascio attestato



dalle ore 14:00
alle ore 18:00

I discenti che, ultimato il percorso di qualifica, non si sentono pronti per intraprendere il mondo del lavoro, saranno supportati dalla scuola Dolce&Salato con la possibilità di ripetere il corso affinché acquisiscano maggiore prontezza.

Amatoriali

I Lunedì del gusto, protagonisti ai fornelli

Le lezioni amatoriali di cucina e pasticceria sono un punto di contatto tra l'esperienza degli Chef e chi ama la gastronomia in tutte le sue declinazioni. Non c'è età davanti ai fornelli, ecco perché abbiamo pensato di creare 20 appuntamenti con le proposte classiche e innovative e unire le passioni culinarie di tutti.



29 SETTEMBRE 2025 AM 01 /



Antipati caldi e freddi, di mare, vegetali e contaminazioni tra territori e sapori autentici

CHEF
Giuseppe Daddio

13 OTTOBRE 2025 AM 02 /



BBQ e cotture alla griglia dirette e indirette

CHEF
Michele Baratonìa

27 OTTOBRE 2025 AM 03 /



La pasticceria moderna, le monoporzioni miroir di tendenza

MAESTRO PASTICCIERE
Aniello di Caprio

10 NOVEMBRE 2025

AM 04 /



**L'Autunno in cucina,
funghi & tartufo con
formaggi e salumi**

CHEF
Giuseppe Daddio

24 NOVEMBRE 2025

AM 05 /



**Pizza in teglia,
Focacce e Farciture**

MAESTRO
Antonio Ferraiuolo

1 DICEMBRE 2025

AM 06 /



**Torte da forno
e da viaggio**

MAESTRO PASTICCIERE
Aniello di Caprio

15 DICEMBRE 2025

AM 07 /



**Natale a tavola, il
menù delle festività**

CHEF
Giuseppe Daddio

16 GENNAIO 2026

AM 08 /



**Finger food e la
cucina piccoli morsi**

CHEF
Giuseppe Daddio

10 FEBBRAIO 2026

AM 09 /



**San Valentino, il
tema dell'amore,
food experience**

CHEF
Giuseppe Daddio

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

23 FEBBRAIO 2026

AM 10 /

**Panini da Chef con
ricette innovative**

CHEF
Michele Baratonia

2 MARZO 2026

AM 11 /

**Antipasti caldi e freddi, la
zeppola di San Giuseppe
salata, frita e al forno.
Per la festa del papà**

CHEF
Giuseppe Daddio

23 MARZO 2026

AM 12 /

**Pasqua in casa e fuori, il
menù con le eccellenze
tipiche e di stagione**

CHEF
Giuseppe Daddio

13 APRILE 2026

AM 13 /

**Dolci lievitati per la
colazione ed il dopo
cena... che bombe!**

MAESTRO PASTICCIERE
Aniello di Caprio

27 APRILE 2026

AM 14 /

**Paste fresche e
farcite con salse e
presentazioni per
aperitivi**

CHEF
Giuseppe Daddio

16 MAGGIO 2026

AM 15 /

**La cucina di carne
con le varie tecniche
di cottura**

CHEF
Giuseppe Daddio

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

8 GIUGNO 2026

AM 16 /



Riso e risotti, brodi
e fondi per il
cereale da Re

CHEF
Giuseppe Daddio

22 GIUGNO 2026

AM 17 /



Sushi e crudi di pesce...
carpacci, tartare e
scottadito di mare

CHEF
Romerson Cohelo

6 LUGLIO 2026

AM 18 /



Piatti freddi e veloci
dall'antipasto al dolce

CHEF
Giuseppe Daddio

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Pastry & Cooking Campus

Durante il Cooking Campus, i partecipanti apprenderanno come riconoscere la qualità degli ingredienti, esploreranno le tecniche per preparare merende e pasti sani, e acquisiranno competenze culinarie avanzate. Questo programma offre un'esperienza unica e formativa, distinguendosi dalle consuete attività estive. Unisciti a noi per vivere un'esperienza culinaria indimenticabile, dove divertimento e apprendimento si incontrano nella scoperta del mondo gastronomico.

Per giovani a partire dai 12 anni

2025/2026

Pastry & Cooking Campus

Christmas

**29-30 Dicembre 2025
2-3 Gennaio 2026**

COSTO per Campus € 150,00 i.e.

2026

Pastry & Cooking Campus

Summer

13-17 Luglio 2026

COSTO per Campus € 180,00 i.e.

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE



Diventa Partner Dolce & Salato

Contattaci a info@dolcesalatoscuola.com

La nostra proposta di Brand Partnership dedica un'attenzione totale all'azienda partner. L'inserimento di una collaborazione all'interno del nostro Programma Annuale è un investimento che si è sempre rivelato un successo per entrambe le parti. Il valore differenziante che offriamo è il messaggio: non sarà visto come un inserimento commerciale, ma come una scelta reale e concreta di qualità ed eccellenza. Ti offriamo il vantaggio di introdurre prodotti e servizi della tua impresa in un sistema scolastico frequentato dai migliori Professionisti a livello internazionale, che a loro volta utilizzeranno e promuoveranno il tuo Brand qui nella scuola Dolce&Salato.

SCOPRI IL MEDIA KIT
SCANNERIZZA IL QR CODE

15 mila Brochure

8 mila Visitatori del sito
in un mese

179 mila Persone raggiunte con
Facebook in un mese

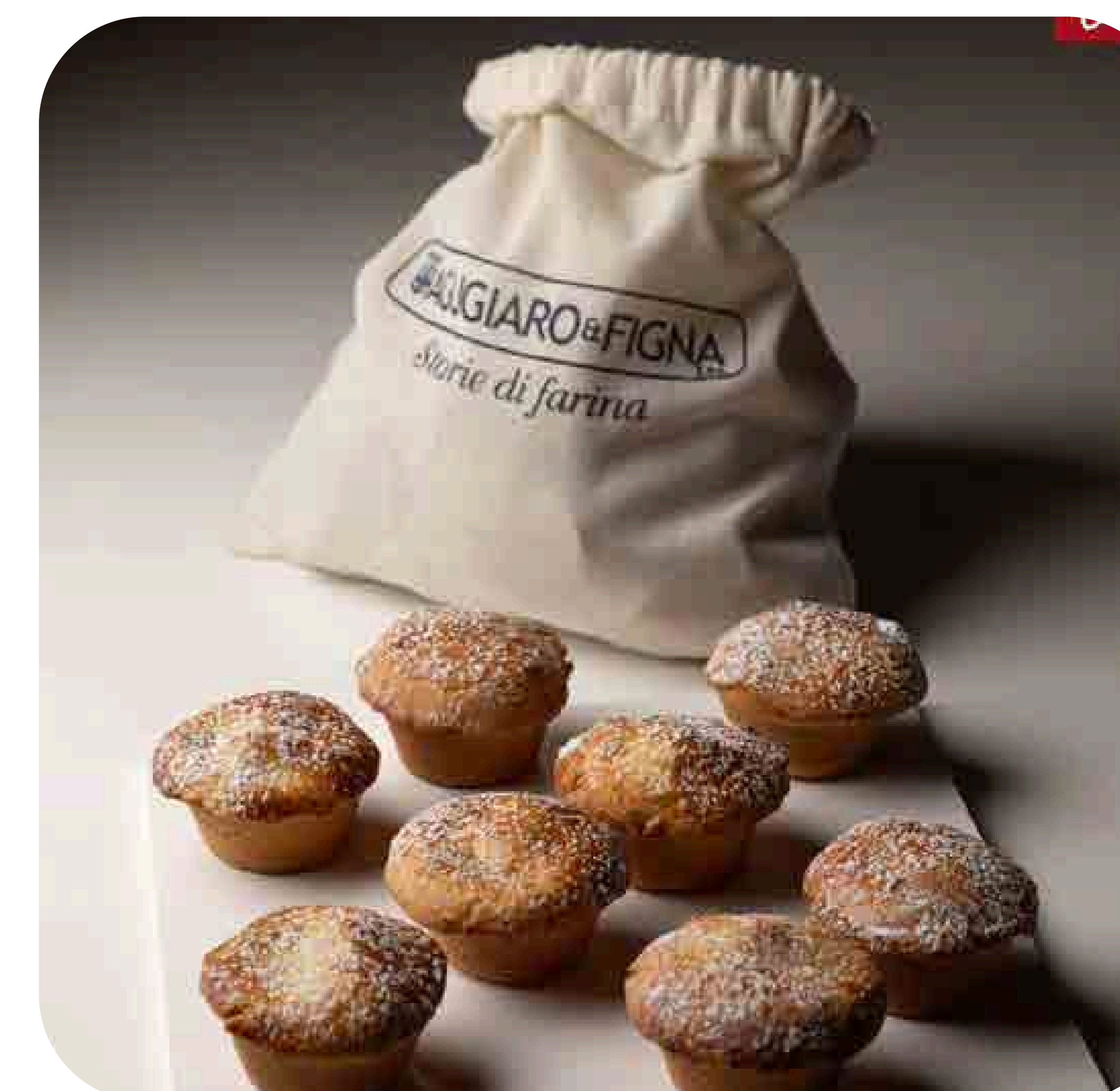
Siamo apparsi su:



IL MATTINO

la Repubblica

CORRIERE
DELLA SERA

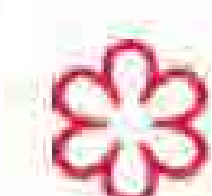


Monografie

Corsi avanzati dedicati ai professionisti del settore culinario. Le monografie sono adatte a tutti coloro che desiderano integrare specifiche tecniche e/o abilità nel proprio settore di competenza. Ogni monografia sarà guidata da Professionisti provenienti da tutto il mondo che aiuteranno i discenti a conoscere, perfezionare e introdurre quanto imparato all'interno delle proprie attività.

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE



Stella Michelin



Gluten Free



Campione del mondo



Calendario corsi | Settembre-Ottobre 2025

COD 01



SETTEMBRE 18-19-20-21-22700€ I.E.

Chef

Giuseppe Daddio

BASI DI CUCINA CONTEMPORANEA E GESTIONE DI LABORATORIO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire.

COD 02



SETTEMBRE 18-19-20-21-22700€ I.E.

Maestro Pasticciere

Aniello di Caprio

PASTICCERIA DI BASE, CORSO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire.

COD 03



SETTEMBRE 18-19-20-21-22700€ I.E.

Chef

Giuseppe Daddio

BASI DI CUCINA CONTEMPORANEA E GESTIONE DI LABORATORIO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire.

COD 04



SETTEMBRE 18-19-20-21-22700€ I.E.

Chef

Giuseppe Daddio

BASI DI CUCINA CONTEMPORANEA E GESTIONE DI LABORATORIO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire.

COD 05



SETTEMBRE 18-19-20-21-22700€ I.E.

Chef

Giuseppe Daddio

BASI DI CUCINA CONTEMPORANEA E GESTIONE DI LABORATORIO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire.

COD 06



SETTEMBRE 18-19-20-21-22700€ I.E.

Chef

Giuseppe Daddio

BASI DI CUCINA CONTEMPORANEA E GESTIONE DI LABORATORIO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire.

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Settembre 2025

SETTEMBRE 15-16-17-18-19

700€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 01



Chef **Giuseppe Daddio**

BASI DI CUCINA CONTEMPORANEA E GESTIONE DI LABORATORIO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire. Il corso è finalizzato alla costruzione di menu interpretati in chiave contemporanea, variegati tra carne, pesce, ortaggi etc. Giornalmente i piatti verranno comodamente degustati.

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Settembre 2025

SETTEMBRE 22-23-24-25-26

700€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Aniello di Caprio**

PASTICCERIA DI BASE, CORSO INTRODUTTIVO AL LABORATORIO

Un incontro mani in pasta che ha come obiettivo quello di trasmettere la conoscenza dei fondamenti della pasticceria e del laboratorio attraverso l'utilizzo delle attrezzature. I dolci elaborati, grazie all'assemblaggio delle basi classiche e contemporanee, danno vita a proposte di dolci da buffet. Il futuro pasticcere sarà educato alla gestione del laboratorio e si realizzeranno con il maestro, prodotti quali torte classiche, pan di Spagna, monoporzioni, pasta frolla, bignè, sfoglia e biscotti.

COD 02



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Ottobre 2025

OTTOBRE 10

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere
Armando Palmieri

**TORTE MADE USA: I CAKES TRA SPONGE
E FROSTING, I CLASSICI DELLA
PASTICCERIA MONDIALE**

Una giornata di approfondimento durante la quale verranno trattati temi di bilanciamento dei classici sponge, dalle tipologie alla 'anglosassone' stile banana bread a quelli 'paté genoise', red velvet, bakewell tarte e i pie. Le farciture adatte alla tipologia di cake: il frosting base cream cheese, meringa italiana e quella senza uova. Come costruire una multilayers cake base neutra e al cioccolato.

COD 03



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

OTTOBRE 13-14-15

650€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 04

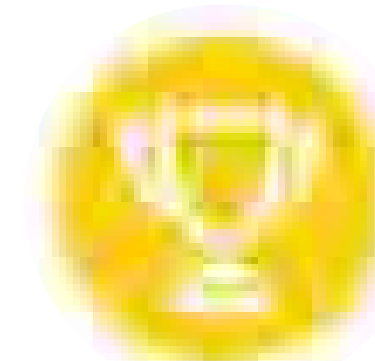


Maestri Pasticcieri

Antonio Capuano e Carmela Moffa

LE MILLE SFACCETTATURE DELLA GHIACCIA REALE, L'UTILIZZO DEL CORNETTO PER DECORI E SCRITTURA

Il corso di ghiaccia reale introduce alla decorazione, permettendo agli studenti di apprendere tecniche come l'uso del cornetto e diverse applicazioni (a filo, a striscio, pennellato, ecc.). Gli allievi creeranno torte e decori, inclusi biscotti come segnaposto, sviluppando uno stile personale e innovativo.



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

OTTOBRE 20-21

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Marco Aliberti**

DOLCI DA VIAGGIO E DA FORNO DI NUOVA INTERPRETAZIONE

Un corso di torte da forno e crostate con creme fresche e da cottura con sapori autentici di eccellenze del nostro Paese. Il dolce più desiderato per momenti di piacere come la colazione, il fine pasto e le merende di giornata. Assemblare sapori con gusti ricercati e consistenze con l'equilibrio della materia. Le torte da viaggio per le occasioni più mirate ed alla geometria ed alla replicabilità in laboratorio grazie ad una analisi che stabilisce i criteri di elaborazione e che rispettino i canoni della circolarità produttiva. Le torte saranno tutte presentate decori in tema con il dolce.

COD 05



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Ottobre 2025

OTTOBRE 20-21

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 06



Maestro Panificatore
Stefano Gatti

PANI ALTERNATIVI

Un corso da non perdere, tutto ciò che ti occorre per imparare a gestire il lievito madre e utilizzare farine alternative e semi misti Piccoli. L'arte bianca farà da padrona; fermentazioni "integrati", impasti, ingredienti, formatura, lievitazione e cottura. Dal pane casareccio ai pani aromatizzati.

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Ottobre 2025

OTTOBRE 22-23-24

650€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere
Paolo Caridi

**FORMAZIONE CIOCCOLATO,
SPECIALE TORRONE
BASSINATI E DRAGEÉ**

Un corso approfondisce le tecniche di lavorazione del cioccolato, coprendo fusione, cristallizzazione e temperaggio. Il programma include praline, tartufi, corpi cavi, tavolette e torroni, sia morbidi che croccanti. Si esplorano anche dragee e frutta secca. È particolarmente utile per chi desidera innovare in pasticceria e ristorazione.

COD 07



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

OTTOBRE 23

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef Giuseppe Daddio

CORSO DI ROSTICCERIA NAPOLETANA, FOOD-POP E DELIVERY CONCEPT

Il corso viene improntato sulla realizzazione di ricette della tradizione Campana "napoletana": panzarotto, scagliuzzielli, rustici, torte salate, pizza parigina, frittelle, frittatine di maccheroni e tante altre leccornie della cultura di cibo da strada. Si tratta di un corso pratico dove la tecnica di realizzazione di queste delizie sarà passata dal maestro agli allievi, riuscendo a gestire i lavori secondo i tempi di una ristorazione e ultimando il corso con un finale da degustazione giro braccia o il gettonato Delivery Concept grazie all'utilizzo di un accattivante packaging.

COD 08



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

OTTOBRE 27-28

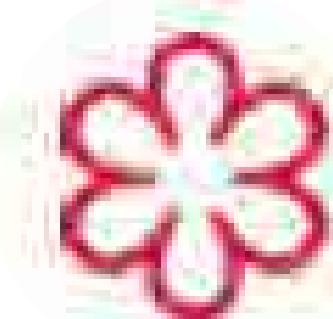
500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef Roberto Di Pinto

I PIATTI DELLA MEMORIA SENZA CONFINI, IL CAMBIAMENTO DELLA CUCINA E DELLA STRUTTURA DEL PIATTO

Il gusto e la tecnica senza tradire le regole ed i principi della cucina tra sapori partenopei e fusion tra territori e culture gastronomiche. Il corso prevede una degustazione ben articolata che rispecchi l'identità dello chef che traspare attraverso i suoi piatti.



COD 09



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 5-6

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere
Aniello di Caprio

**LIEVITAZIONE DI BASE
IN LABORATORIO:
BRIOCHE E CORNETTO**

Un corso completo su quello che è da tutti considerato il "Principe" della prima colazione ma anche delle notti giovani: il cornetto. Il programma tratterà i vari impasti dei cornetti; si soffermerà sulle tecniche di lievitazione e sulle creme da ripieno, si realizzeranno brioches da prima colazione.

COD 10



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 10-11

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 11



Maestro Pastaio
Max Mantini

Chef
Giuseppe Daddio

**LA PASTA FRESCA, LA SFOGLIA
ALL'UOVO, RIPIENA ESTRUSA E
L'“APERIPASTA”**

Un corso tutto dedicato al mondo della pasta con l'utilizzo di farine e semole speciali per impasti di qualità. In questo seminario si realizzeranno impasti personalizzati elaborati a mano e con macchinari ordinari da laboratorio comune per confezionare ricette di piatti classici e creativi dal gusto mediterraneo. Le piccole geometrie di pasta saranno soluzioni di aperitivi da proporre come finger fritti o al vapore con topping stuzzicanti.

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 10-11

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Gelatiere **Palmiro Bruschi**

IL GELATO ARTIGIANALE IN LABORATORIO, GASTRONOMICO E CON INFUSIONE

Un corso incentrato sul Bilanciamento del gelato, sorbetti e granita con materie prime di qualità. Gelati e sorbetti con infusioni a caldo e a freddo, alcolici e analcolici. Gelati gastronomici dal gusto autentico e ricercato... Presentazione di coppe gelato da servizio con prodotti del territorio e varie salse.

COD 12



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 12

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef Michele Baratonio

IL PANINO

Il Panino racchiude in sé un ossimoro gastronomico, capace di rappresentare la golosità della tradizione locale al 100% così come allo stesso tempo lo scempio standardizzato della peggior globalizzazione. Un corso con tecniche di cucina nel panino nel rispetto della tradizione, della stagionalità e della sostenibilità.

COD 13



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

NOVEMBRE 17-18-19

650€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere
Aniello di Caprio

**IL PANETTONE A LIEVITAZIONE
NATURALE NELLA VERSIONE
DOLCE & SALATO**

Tra i lievitanti il ceppo cresce, a testimoniare sono proprio le sfumature del lievito madre naturale che il maestro che da anni cura grazie all'esperienza profusa in laboratorio... nell'ultimo tempo la ricerca continua nell'ambito dell'accademia dedicata al panettone e ai grandi lievitati. I maestri prevederanno alla elaborazione del classico panettone compreso quello al cioccolato e caffè nonché di quello salato e gastronomico.

COD 14



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

NOVEMBRE 20

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Food Photographer **Gabriele Scognamiglio**

ELEMENTI DI BASE DI FOOD PHOTOGRAPHY

Preparazione a scattare e leggere le fotografie di food. Approcceremo le tecniche di base per la ripresa fotografica attraverso la conoscenza delle attrezzature, delle luci e di semplici trucchi per poter far risaltare al meglio il lavoro degli chef. Questo corso vi darà una preparazione alla fotografia anche dal cellulare, allo studio della composizione al cromatismo a come creare dei set funzionali ed economici. Vivremo in modo pratico la materia e la giornata si concluderà con una sessione di scatti.

COD 15



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 20-21

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Esperto Gluten Free **Domenico Vassallo**

PIZZA, PANIFICATI, PASTICCERIA CLASSICA ED ELABORATI DI PASTE FRESCHE GLUTEN FREE

In un mondo in evoluzione, cresce la richiesta di prodotti alternativi. Il corso utilizza una miscela di base con ingredienti naturali per pane, pizza, focacce e paste fresche. Il maestro offre anche una miscela collaudata per dolci e salati. Dopo molte prove, ha ottenuto risultati eccellenti nella pasticceria, creando basi classiche e dolci innovativi, tutti privi di glutine.



COD 16

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 24

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestri Pizzaioli **Roberto e Salvatore Susta**

PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE, MATURAZIONE ED IL CORNICIONE ALVEOLATO

Durante questo incontro, scoprirete il valore di una pizza salutare grazie all'impasto con BIGA. I maestri Susta, originari di Volla, presenteranno una pizza con costine di maiale, Friarielli e provola. Inoltre, assaggerete la pizza con tonno fresco e cipolla caramellata. Il menù degustazione include anche la pizza fiocco.



COD 17

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 24

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestra Paticciera **Filomena Strusi**

DECORAZIONE DI TORTE, STRUCCATURA CON PANNA, REALIZZAZIONE DI FIORI E FOGLIE CON CREMA AL BURRO MERINGATA

Imparare a decorare la propria torta "Vera" tutto grazie all'utilizzo della sac a poche e spatola. Armonia di colori ed effetti eleganti, dettati dalla semplicità, rendono il dolce unico ed indimenticabile.

COD
18



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

NOVEMBRE 24-25

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Agrichef Pasquale Felice

**A TUTTA CARNE! LE CARNI ROSSE
SELEZIONATE CON CULTURA E COMPETENZA
PER LA BRACE. IL MAIALE AUTOCTONO DI
ANTICA RAZZA CASERTANA, LA CUCINA
SOSTENIBILE.**

Il corso si concentra sulle carni rosse pregiate, esplorando razze popolari, cotture appropriate e degustazione. Le bracerie offrono carni ben frollate, incluso il maiale di razza Casertana. Si tratta anche della lavorazione dei salumi e piatti della cucina rurale e agrituristica, con ricette per antipasti, primi e secondi accompagnati da verdure spontanee.

COD 19



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 26

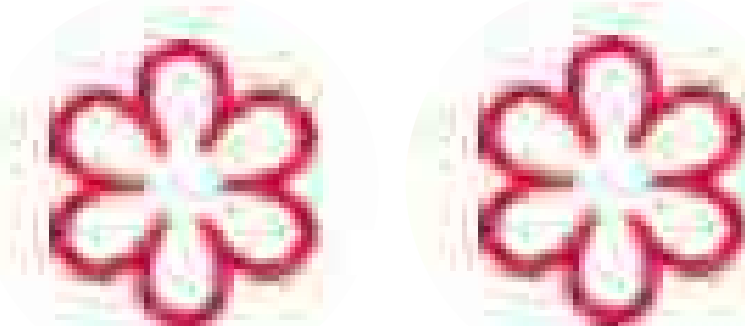
200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef Domenico Stile

LA CUCINA MEDITERRANEA STELLATA NELLA VERSIONE CONTEMPORANEA

La cucina del fine dining, quella concreta e di sostanza che parte dalla tradizione e si evolve attraverso la tecnica e la ricerca verso il futuro della gastronomia. Uno studio attento e approfondito della materia prima genera grandi piatti ma soprattutto emozioni. La lezione consiste nella presentazione ed elaborazione di un menù degustazione ideato dallo Chef 2 stelle Michelin.



COD 20



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Novembre 2025

NOVEMBRE 28

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Dott.
Michele Armano

MENU ENGINEERING MANAGEMENT

Con questo corso si approfondiranno tutti gli elementi attuali del menu engineering iniziando dalla psicologia del cliente per poi passare al food cost con approfondimenti sulla Matrice di Boston per concludere con il copywriting. Un percorso completo, indispensabile per l'operatore moderno del settore food dove sempre più è fondamentale parlare di ristorazione e non solo di cucina.

COD 21



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Dicembre 2025

DICEMBRE 1

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef **Michele Baratonìa**

TOPPING E FARCITURE, GLI ELEMENTI DELLA CUCINA SULLA PIZZA!

Ricerca e sviluppo di una adeguata mise en place che coniuga i valori dell'impasto con la tecnica di cucina e il metodo attuato per elaborare nuove pizze. Questo corso consente di creare il menù stagionale delle pizze tenendo conto dei fattori più incisivi all'impresa del food dove management e strategie di vendita ne fanno un connubio perfetto. La pizza è buona, il valore aggiunto è dato dall'impegno e dalla costanza di tenere viva una linea fresca, viva e performante.

COD 22



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Dicembre 2025

DICEMBRE 3

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Sushi Man Ignacio Ito

CORSO PRATICO DI SUSHI, SASHIMI E TEMPURA, CUCINA JAPAN ORIENTAL STYLE RIVISITATO SECONDO LO CHEF DEL MAGNOLIA LOUNGE BAR... NAPOLI-TOKIO

Le varie tecniche della preparazione delle diverse tipologie di Sushi, (cibo sano) sashimi, le tempure di pesce, carni, verdure etc. Ricette di cucina orientale con spezie e aromi utilizzati in occidente. L'importanza dei tagli in cucina; freschezza dei prodotti e assemblaggio di piatti cucinati secondo la cultura etnica.

COD 23



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Gennaio 2026

GENNAIO 12-13-14-15-16

700€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 24



Chef Giuseppe Daddio

BASI DI CUCINA CONTEMPORANEA E GESTIONE DI LABORATORIO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire. Il corso è finalizzato alla costruzione di menu interpretati in chiave contemporanea, variegati tra carne, pesce, ortaggi etc. Giornalmente i piatti verranno comodamente degustati.

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Gennaio 2026

GENNAIO 19-20-21-22-23

700€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 25



Maestro Pasticciere **Aniello di Caprio**

PASTICCERIA DI BASE, CORSO INTRODUTTIVO AL LABORATORIO

Un incontro mani in pasta che ha come obiettivo quello di trasmettere la conoscenza dei fondamenti della pasticceria e del laboratorio attraverso l'utilizzo delle attrezzature. I dolci elaborati, grazie all'assemblaggio delle basi classiche e contemporanee, danno vita a proposte di dolci da buffet. Il futuro pasticcere sarà educato alla gestione del laboratorio e si realizzeranno con il maestro, prodotti quali torte classiche, pan di spagna, monoporzioni, pasta frolla, bignè, sfoglia e biscotti.

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Febbraio 2026

FEBBRAIO 2

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Master Griller **Venerando Valastro**

L'AMERICAN BBQ E LE SUE APPLICAZIONI NELLA CUCINA MODERNA

La riscoperta del carbone in cucina con strumentazioni ricercate che consentono di preservare le caratteristiche dell'autentico BBQ. Selezioni di carne, marinature, affumicature di carni, sia rosse che bianche, adatte al tipo di cottura. Preparazione di piatti guarniti con le tendenze delle bracerie specializzate in tema "Carne e brace".

COD 26



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

FEBBRAIO 2-3

500€ I.E.

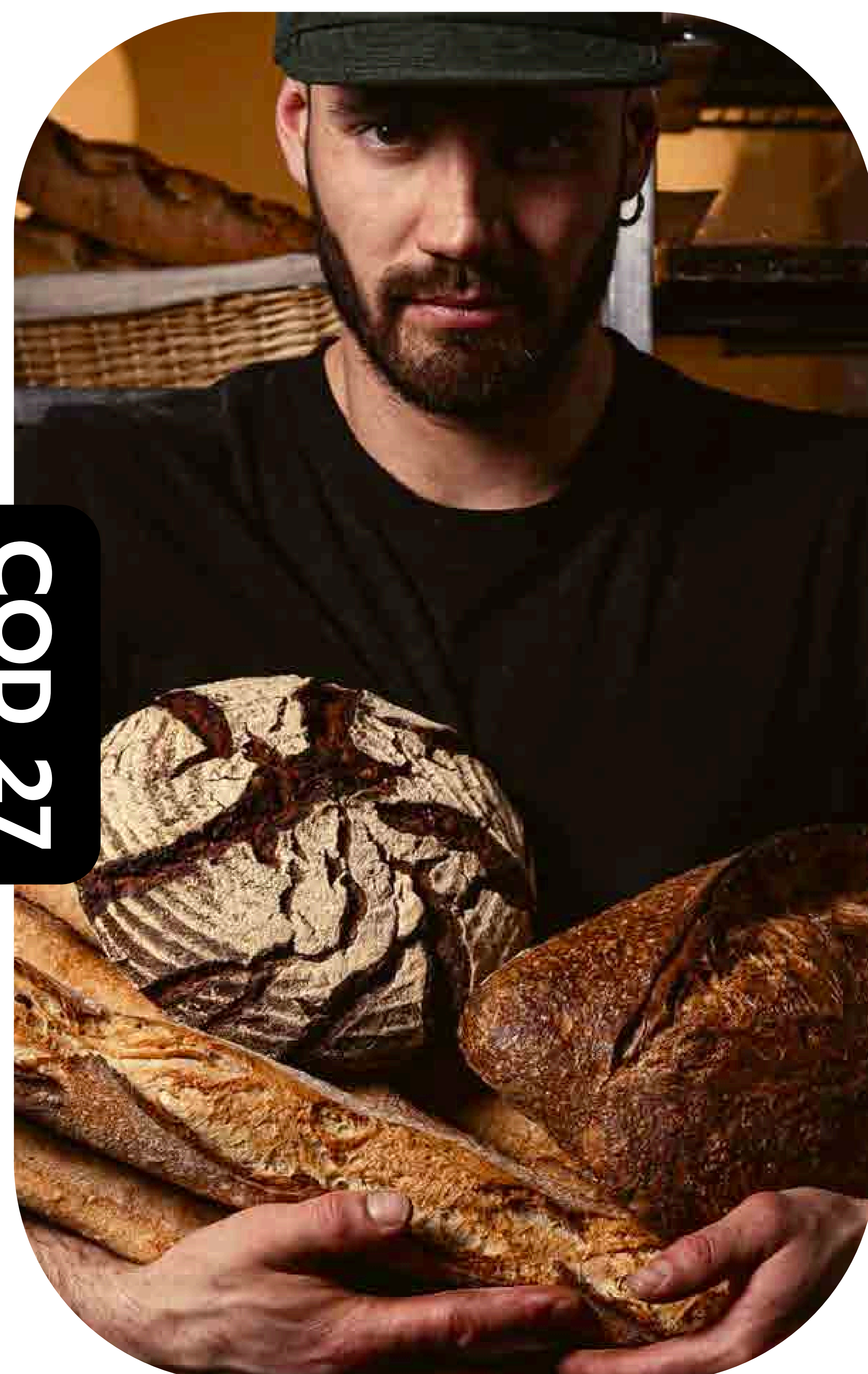
dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Esperto di Lievitazione **Cristian Marcellini**

LA BOULANGERIE TRA CLASSICO E MODERNO, PROFUMI DEL PANE DI QUALITÀ E LA COLAZIONE DI NUOVA TENDENZA

Il corso si concentra sulla Boulangerie Francese e le ricette per la prima colazione, offrendo tecniche per la preparazione di pani classici e innovativi, oltre a elementi della Viennoiserie contemporanea. Le preparazioni includono croissant, Pain au Chocolat e Pain Suisse, insieme a vari pani artigianali come pane di campagna, pani integrali, baguette e focacce.

COD 27



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

FEBBRAIO 9-10

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef Davide Guidara

COOK MORE PLANTS: IL MANIFESTO DI CUCINA VEGETALE DI DAVIDE GUIDANA

Una filosofia basata sui vegetali che non ha niente a che vedere con privazione e rinuncia, ma un concentrato di gusto e puro divertimento: un tipo di cucina incentrato sulla verdura; non a caso crea un manifesto vero e proprio chiamato Cook More Plants, articolato in 7 punti che riassumono per lui il futuro della gastronomia vegetariana e che scopriremo insieme! La sostenibilità inoltre è un modo di pensare che va al di là dei piccoli gesti che possiamo fare in una cucina di alto livello. Significa fare caso a ogni singola preparazione...Infatti ha un'idea molto chiara sul tema e un'enorme sensibilità legata al fatto che prima di fare una cucina sostenibile, bisogna essere sostenibili nel modo di vivere e di pensare.

COD 28



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

FEBBRAIO 9-10

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere
Aniello di Caprio

**LIEVITAZIONE DI BASE
IN LABORATORIO:
BRIOCHE E CORNETTO**

Un corso completo su quello che è da tutti considerato il "Principe" della prima colazione ma anche delle notti giovani: il cornetto. Il programma tratterà i vari impasti dei cornetti; si soffermerà sulle tecniche di lievitazione e sulle creme da ripieno, si realizzeranno brioches da prima colazione.

COD 29



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Febbraio 2026

FEBBRAIO 16-17-18

650€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Carmine Di Donna**

LA PASTICCERIA ESIGENTE & IL DESSERT PER FARSI RICORDARE!

Costruire dolci con basi classiche e contemporanee ponendosi l'obiettivo della replicabilità in pasticceria e ristorazione. Coniugare tecnica e tradizione provocando emozioni ed esperienze esclusive. Il repertorio degli elaborati presenterà le svariate preparazioni: dolce al piatto scomposto e monoporzione torte moderne con glasse lucide e tranci da carrello. Non mancheranno le carezze di fine pasto della pasticceria per farsi ricordare. Il corso si rivolge a cuochi e pasticceri che voglio convertirsi nei dettagli della ristorazione di qualità.

COD 30



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

FEBBRAIO 19

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef **Giuseppe Daddio**

FRITTO D'AUTORE IN PIZZERIA!

L'idea di innovare "l'aperipizza" diventa una esigenza sempre più comune. Il piacere di esplorare nuovi sapori avvolti da pastelle, panature d'effetto e consistenze succulente, generano interesse e piacere per il consumatore nell'attesa della pizza. Una attenta analisi delle materie prime, ricette ben armonizzate e equilibrate con i sapori della cucina. Gestire la linea delle disparate preparazioni, grazie al sistema del freddo. Friggere, non solo un piacere della cucina calda ma anche un elemento per essere servito con salse e presentazioni contemporanee in un ambiente esclusivo.

COD 31



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Febbraio 2026

FEBBRAIO 19-20

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Oscar Pagani**

SPAZIO FORNO, COLOMBA A LIEVITO MADRE NATURALE E LA PASTICCERIA DEL FORNAIO

La colomba cambia look, il metodo del lievitaista Pagani che ha messo a punto un nuovo modo di intendere e gestire il lievito madre naturale. È la volta della pasta madre liquida, processo produttivo che ha caratterizzato lo standard rasserenandone la buona riuscita della Colomba e dei grandi lievitati preservandone profumi e Shelf life. Il programma del corso sarà arricchito con elementi di pasticceria replicabile nella bottega del fornaio.

COD 32



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

FEBBRAIO 23-24

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Francesco Boccia**

CIOCCOLATO... ESPLORAZIONE DELLA MATERIA NELLE DECLINAZIONI DI LABORATORIO

Durante le giornate di formazione verrà approfondito l'utilizzo e l'applicazione del cioccolato nelle sue varie forme, con un focus sulle caratteristiche tecniche e tecnologiche legate a questo ingrediente. Ci si concentrerà sulle singole consistenze, che verranno valutate ed analizzate dal punto di vista tecnico e sensoriale. Dall'analisi tecnica della composizione dei derivati del cacao, passando per i principi e tecnica della cristallizzazione del burro di cacao, si arriverà al bilanciamento delle ricette al cioccolato e alla produzione del cioccolato.

COD 33

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Febbraio 2026

FEBBRAIO 25-26

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Gelatiere **Palmiro Bruschi**

IL GELATO ARTIGIANALE IN LABORATORIO, GASTRONOMICO E CON INFUSIONE

Un corso incentrato sul Bilanciamento del gelato, sorbetti e granita con materie prime di qualità. Gelati e sorbetti con infusioni a caldo e a freddo, alcolici e analcolici. Gelati gastronomici dal gusto autentico e ricercato... Presentazione di coppe gelato da servizio con prodotti del territorio e varie salse.



COD 34

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Marzo 2026

MARZO 2-3

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Pastry Chef
Andrea Tortora

VIENNOISERIE E COLOMBA

Intendere la sottrazione come un'occasione: questo è il modo in cui Tortora ha scelto di onorare un dolce classico come la colomba pasquale con ingredienti di grande qualità e la grandezza della tradizione italiana. Il suo ruolo è quello di rispettarla, fondendo presente e passato e, sperimentandone l'armonia, offrire un dono che possa contagiare di meraviglia il quotidiano.

COD 35



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Marzo 2026

MARZO 6

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestra Paticciera **Filomena Strusi**

DECORAZIONE DI TORTE, STRUCCATURA CON PANNA, REALIZZAZIONE DI FIORI E FOGLIE CON CREMA AL BURRO MERINGATA

Imparare a decorare la propria torta "Vera" tutto grazie all'utilizzo della sac a poche e spatola. Armonia di colori ed effetti eleganti, dettati dalla semplicità, rendono il dolce unico ed indimenticabile.

COD 36



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Marzo 2026

MARZO 9-10

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef Giovanni Solofra

“CREATIVITÀ” IL MODELLO DI CUCINA SOSTENIBILE ATTRAVERSO IL TERRITORIO E LO STORYTELLING DEI PIATTI DELLO CHEF

Un corso di cucina ricercata nel gusto, nella tecnica e nello stile. La proposta di piatti studiati ed ideati per strutturare degustazioni suggestive per dei percorsi memorabili. Il menu che il Maestro svolgerà, sarà composto da portate che spaziano tra mare, terra e territorio.



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

COD 37

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

MARZO 16-17

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 38



Maestro Pastaio
Max Mantini

Chef
Giuseppe Daddio

**LA PASTA FRESCA, LA SFOGLIA
ALL'UOVO, RIPIENA ESTRUSA E
L'“APERIPASTA”**

Un corso tutto dedicato al mondo della pasta con l'utilizzo di farine e semole speciali per impasti di qualità. In questo seminario si realizzeranno impasti personalizzati elaborati a mano e con macchinari ordinari da laboratorio comune per confezionare ricette di piatti classici e creativi dal gusto mediterraneo. Le piccole geometrie di pasta saranno soluzioni di aperitivi da proporre come finger fritti o al vapore con topping stuzzicanti.

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Marzo 2026

MARZO 16-17

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Alessandro Mango**

TORTE FRESCHE MADE IN ITALY... DA TRANCIO!

Un corso di torte fresche con creme e panna, sapori autentici di eccellenze del nostro Paese. Le torte fresche per tutte le occasioni avranno una specifica attenzione al calibro, alla geometria e alla replicabilità in laboratorio grazie ad un'analisi che stabilisce i criteri di elaborazione e che rispettino i canoni della circolarità produttiva. Le torte, tutte decorate a mano libera con il cornetto "all'italiana", tenendo conto dei desideri del cliente compatibilmente col tipo di dolce.

COD 39



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

MARZO 20

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Food Photographer **Gabriele Scognamiglio**

ELEMENTI DI BASE DI FOOD PHOTOGRAPHY

Preparazione a scattare e leggere le fotografie di food. Approcceremo le tecniche di base per la ripresa fotografica attraverso la conoscenza delle attrezzature, delle luci e di semplici trucchi per poter far risaltare al meglio il lavoro degli chef. Questo corso vi darà una preparazione alla fotografia anche dal cellulare, allo studio della composizione al cromatismo a come creare dei set funzionali ed economici. Vivremo in modo pratico la materia e la giornata si concluderà con una sessione di scatti.

COD 40



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Marzo 2026

MARZO 23-24-25

650€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 41



Maestri Pasticcieri

Antonio Capuano e Carmela Moffa

LE MILLE SFACCETTATURE DELLA GHIACCIA REALE, L'UTILIZZO DEL CORNETTO PER DECORI E SCRITTURA

Il corso di ghiaccia reale introduce alla decorazione, permettendo agli studenti di apprendere tecniche come l'uso del cornetto e diverse applicazioni (a filo, a striscio, pennellato, ecc.). Gli allievi creeranno torte e decori, inclusi biscotti come segnaposto, sviluppando uno stile personale e innovativo.



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Marzo 2026

MARZO 27

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Dott.
Michele Armano

MENU ENGINEERING MANAGEMENT

Con questo corso si approfondiranno tutti gli elementi attuali del menu engineering iniziando dalla psicologia del cliente per poi passare al food cost con approfondimenti sulla Matrice di Boston per concludere con il copywriting. Un percorso completo, indispensabile per l'operatore moderno del settore food dove sempre più è fondamentale parlare di ristorazione e non solo di cucina.

COD
42

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

MARZO 30

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef
Michele Baratonnia

**TOPPING E FARCITURE, GLI
ELEMENTI DELLA CUCINA
SULLA PIZZA!**

Ricerca e sviluppo di una adeguata mise en place che coniuga i valori dell'impasto con la tecnica di cucina e il metodo attuato per elaborare nuove pizze. Questo corso consente di creare il menù stagionale delle pizze tenendo conto dei fattori più incisivi all'impresa del food dove management e strategie di vendita ne fanno un connubio perfetto. La pizza è buona, il valore aggiunto è dato dall'impegno e dalla costanza di tenere viva una linea fresca, viva e performante.

COD 43



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Aprile 2026

APRILE 13-14-15-16-17

700€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef Giuseppe Daddio

BASI DI CUCINA CONTEMPORANEA E GESTIONE DI LABORATORIO

Il giusto mix tra basi di cucina e regole di laboratorio. Corso pratico con esaustive nozioni teoriche di fisica e chimica in cucina con l'impiego di tagli, fondi, brodi e utilizzo di strumentazioni da cottura avanzate. Le procedure e l'aspetto burocratico dello Chef saranno i primi passi da eseguire. Il corso è finalizzato alla costruzione di menu interpretati in chiave contemporanea, variegati tra carne, pesce, ortaggi etc. Giornalmente i piatti verranno comodamente degustati.

COD 44



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Aprile 2026

APRILE 20

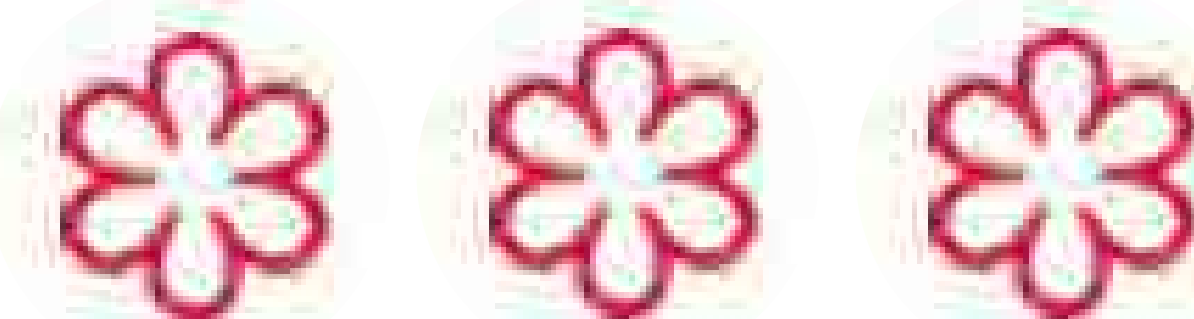
200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef Alessandro Cerea

LA CUCINA MARE & MONTI COME DA VITTORIO, TRA IL SEMPLICE E IL RICERCATO!

Piatti creativi, semplici e raffinati raccontati dal pensiero gastronomico della famiglia Cerea e dello chef Alessandro Cerea (in arte Roberto "Bobo" Cerea). Il corso prevede piatti di richiamo della filosofia stellata, tecniche e metodi di lavoro innovativi saranno la chiave di lettura del programma didattico. Gli elaborati saranno piatti compositi delle degustazioni.



COD 45



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Aprile 2026

APRILE 20-21-22-23-24

700€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

COD 46



Maestro Pasticciere **Aniello di Caprio**

PASTICCERIA DI BASE, CORSO INTRODUTTIVO AL LABORATORIO

Un incontro mani in pasta che ha come obiettivo quello di trasmettere la conoscenza dei fondamenti della pasticceria e del laboratorio attraverso l'utilizzo delle attrezzature. I dolci elaborati, grazie all'assemblaggio delle basi classiche e contemporanee, danno vita a proposte di dolci da buffet. Il futuro pasticcere sarà educato alla gestione del laboratorio e si realizzeranno con il maestro, prodotti quali torte classiche, pan di spagna, monoporzioni, pasta frolla, bignè, sfoglia e biscotti.

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

APRILE 28-29

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere
Antonio Angora

**MONOPORZIONI GELATO/SEMIFREDDI E
STECCO DA PASSEGGIO, I DOLCI SOTTO
ZERO DEL PASTICCIERE**

Il corso prevede le preparazioni di base come: croccante per torte gelato, bagna da congelamento, mandorle sabbiolate per gelato, cremosi da congelamento e inserimenti, cubetti di frutta cotti a bassa temperatura, coulis da negativo. Glasse anidre per torta gelato, meringa italiana pod basso, glassa lucida, torte gelato e presentazioni d'effetto.

COD 47

Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

MAGGIO 4-5

650€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Agrichef Pasquale Felice

**A TUTTA CARNE! LE CARNI ROSSE
SELEZIONATE CON CULTURA E COMPETENZA
PER LA BRACE. IL MAIALE AUTOCTONO DI
ANTICA RAZZA CASERTANA, LA CUCINA
SOSTENIBILE.**

Il corso si concentra sulle carni rosse pregiate, esplorando razze popolari, cotture appropriate e degustazione. Le bracerie offrono carni ben frollate, incluso il maiale di razza Casertana. Si tratta anche della lavorazione dei salumi e piatti della cucina rurale e agrituristica, con ricette per antipasti, primi e secondi accompagnati da verdure spontanee.

COD 48



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Maggio 2026

MAGGIO 4-5

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Alessandro Mango**

TORTE FRESCHE MADE IN ITALY... DA TRANCIO!

Un corso di torte fresche con creme e panna, sapori autentici di eccellenze del nostro Paese. Le torte fresche per tutte le occasioni avranno una specifica attenzione al calibro, alla geometria e alla replicabilità in laboratorio grazie ad un'analisi che stabilisce i criteri di elaborazione e che rispettino i canoni della circolarità produttiva. Le torte, tutte decorate a mano libera con il cornetto "all'italiana", tenendo conto dei desideri del cliente compatibilmente col tipo di dolce.

COD 49



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Maggio 2026

MAGGIO 11

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Master Griller **Venerando Valastro**

PANINO D'AUTORE CHEF CONCEPT

Studio di una forte mise en place indicata per la creazione di ricette e abbinamenti dal carattere spiccatamente culinario, ovvero di piatti tra fragranti pani messi a punto per farsi ricordare. Il senso del corso è basato sulla costruzione del proprio panino secondo regole e misure.

COD 50



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

MAGGIO 11

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere
Armando Palmieri

**TORTE MADE USA: I CAKES
TRA SPONGE E FROSTING, I
CLASSICI DELLA
PASTICCERIA MONDIALE**

Una giornata di approfondimento durante la quale verranno trattati temi di bilanciamento dei classici sponge, dalle tipologie alla 'anglosassone' stile banana bread a quelli 'paté genoise', red velvet, bakewell tarte e i pie. Le farciture adatte alla tipologia di cake: il frosting base cream cheese, meringa italiana e quella senza uova. Come costruire una multilayers cake base neutra e al cioccolato.

COD 51



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Maggio 2026

MAGGIO 18

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestri Pizzaioli **Roberto e Salvatore Susta**

PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE, MATURAZIONE ED IL CORNICIONE ALVEOLATO

Durante questo incontro, scoprirete il valore di una pizza salutare grazie all'impasto con BIGA. I maestri Susta, originari di Volla, presenteranno una pizza con costine di maiale, Friarielli e provola. Inoltre, assaggerete la pizza con tonno fresco e cipolla caramellata. Il menù degustazione include anche la pizza fiocco.

COD 52



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Maggio 2026

MAGGIO 19

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Antonio Angora**

MIGNON DI PRESTIGIO DI NUOVA TENDENZA.

La piccola pasticceria fresca e da sacchetto secondo le nuove geometrie del banco dolci. Una gamma di mignon variegata nel gusto e nei colori con sapori mediterranei e contaminazione tra classico e rivisitato. Non mancheranno dolci stampati e da taglio per ottimizzare al meglio la produzione.

COD 53



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

MAGGIO 21

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Chef **Giuseppe Daddio**

CORSO DI ROSTICCERIA NAPOLETANA, FOOD-POP E DELIVERY CONCEPT

Il corso viene improntato sulla realizzazione di ricette della tradizione Campana "napoletana": panzarotto, scagliuzzielli, rustici, torte salate, pizza parigina, frittelle, frittatine di maccheroni e tante altre leccornie della cultura di cibo da strada. Si tratta di un corso pratico dove la tecnica di realizzazione di queste delizie sarà passata dal maestro agli allievi, riuscendo a gestire i lavori secondo i tempi di una ristorazione e ultimando il corso con un finale da degustazione giro braccia o il gettonato Delivery Concept grazie all'utilizzo di un accattivante packaging.

COD 54



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Maggio 2026

MAGGIO 25-26

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Aniello di Caprio**

LIEVITAZIONE DI BASE IN LABORATORIO: BRIOCHE E CORNETTO

Un corso completo su quello che è da tutti considerato il "Principe" della prima colazione ma anche delle notti giovani: il cornetto. Il programma tratterà i vari impasti dei cornetti; si soffermerà sulle tecniche di lievitazione e sulle creme da ripieno, si realizzeranno brioches da prima colazione.

COD 55



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Maggio 2026

MAGGIO 28

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestra Paticciera **Filomena Strusi**

DECORAZIONE DI TORTE, STRUCCATURA CON PANNA, REALIZZAZIONE DI FIORI E FOGLIE CON CREMA AL BURRO MERINGATA

Imparare a decorare la propria torta "Vera" tutto grazie all'utilizzo della sac a poche e spatola. Armonia di colori ed effetti eleganti, dettati dalla semplicità, rendono il dolce unico ed indimenticabile.

COD 56



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Maggio 2026

MAGGIO 29

200€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Dott.
Michele Armano

MENU ENGINEERING MANAGEMENT

Con questo corso si approfondiranno tutti gli elementi attuali del menu engineering iniziando dalla psicologia del cliente per poi passare al food cost con approfondimenti sulla Matrice di Boston per concludere con il copywriting. Un percorso completo, indispensabile per l'operatore moderno del settore food dove sempre più è fondamentale parlare di ristorazione e non solo di cucina.

COD 57



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE

GIUGNO 8-9

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

Maestro Pasticciere **Aniello di Caprio**

IL PANETTONE A LIEVITAZIONE NATURALE NELLA VERSIONE DOLCE & SALATO

Tra i lievitanti il ceppo cresce, a testimoniare sono proprio le sfumature del lievito madre naturale che il maestro che da anni cura grazie all'esperienza profusa in laboratorio... nell'ultimo tempo la ricerca continua nell'ambito dell'accademia dedicata al panettone e ai grandi lievitati. I maestri prevederanno alla elaborazione del classico panettone compreso quello al cioccolato e caffè nonché di quello salato e gastronomico.

COD 58



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

Orario corsi: 08:30/17:00
Pranzo Offerto in sede 13:00/14:00
Rilascio attestato di partecipazione su tutte le monografie

Calendario corsi | Giugno 2026

GIUGNO 15-16

500€ I.E.

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

E PASTICCERI

COD 59



Esperto Gluten Free **Domenico Vassallo**

PIZZA, PANIFICATI, PASTICCERIA CLASSICA ED ELABORATI DI PASTE FRESCHE GLUTEN FREE

In un mondo in evoluzione, cresce la richiesta di prodotti alternativi. Il corso utilizza una miscela di base con ingredienti naturali per pane, pizza, focacce e paste fresche. Il maestro offre anche una miscela collaudata per dolci e salati. Dopo molte prove, ha ottenuto risultati eccellenti nella pasticceria, creando basi classiche e dolci innovativi, tutti privi di glutine.



Iscriviti Ora

SCRIVICI A INFO@DOLCESALATOSCUOLA.COM
OPPURE CHIAMACI ALLO 0823 436022

Ricevi il 10% di Sconto

LA SCUOLA, RISERVA UNO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE PER LA
SECONDA MONOGRAFIA A SCELTA NELLA SESSIONE CORRENTE

PERCORSI DI QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONI

AMATORIALI

MONOGRAFIE