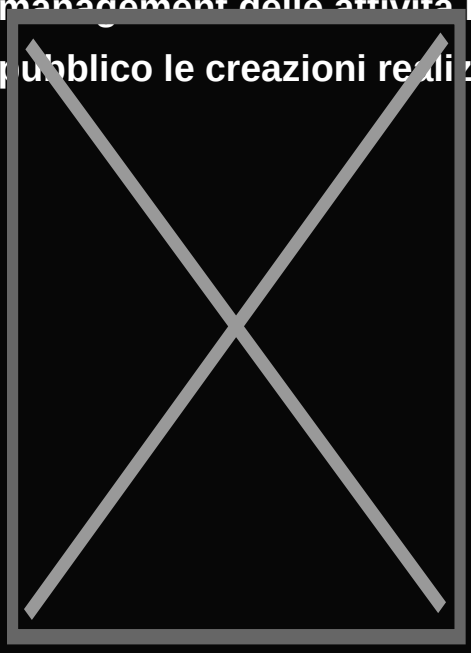
Congusto Gourmet Institute vara la Bakery Didattica Formativa

plumcakeagrumi-10a94f1c

Congusto Gourmet Institute lancia la prima Bakery Didattica dedicata agli studenti dei corsi di alta formazione per pasticcere e panificatore. Attraverso la collaborazione della Scuola con i più importanti portali dedicati al delivery, gli allievi potranno ora confrontarsi anche con tutti gli aspetti più vicini al management delle attività legate alla produzione dolciaria e da forno, offrendo al pubblico le creazioni realizzate in classe attraverso la vendita a domicilio.

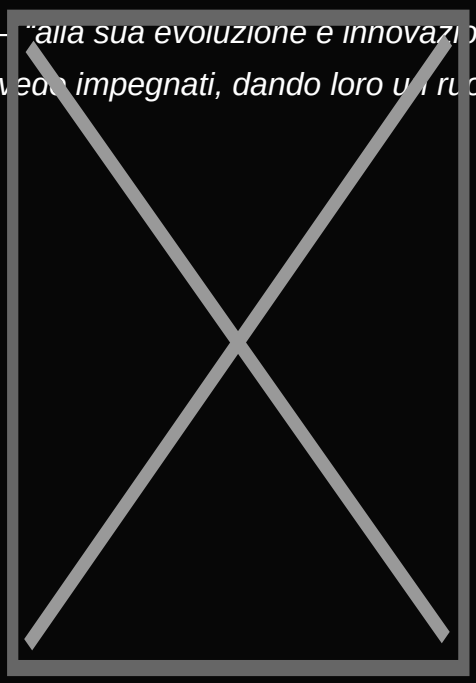


I prodotti verranno **realizzati dagli studenti coordinati da docenti e formatori professionist**i e saranno disponibili **esclusivamente in delivery** per la città di Milano con una box sulla quale si legge “Love is the (secret) ingredient. Enjoy it” a rimarcare l’amore e la passione per questo mestiere.

Il menu è stato studiato per includere **preparazioni facilmente trasportabili e poco deperibili** con una produzione creata ad hoc e basata su tre tipologie di biscotti e sei tipologie di cake che varieranno ogni mese. L'iniziativa inoltre si concentra sul tema della **sostenibilità** e dell'ottimizzazione della produzione in sede, evitando il più possibile gli sprechi durante la fase finale delle lezioni dei corsi di pasticceria e panificazione.

Non una mera operazione commerciale quindi, ma una vera e propria estensione al lavoro in aula nel pieno spirito formativo di Congusto Gourmet Institute, che da sempre mira a una preparazione concretamente orientata al mondo del lavoro e alla creazione di figure professionali complete in grado di interfacciarsi con i diversi reparti di un'attività legata al food. La Bakery Didattica è un'**occasione inedita per gli allievi** che, guidati da Riccardo Magni, Director of Pastry&Baking Arts, e Elisa Lanzillotti, Resident Cook Instructor di Congusto, saranno impegnati, oltre che con la produzione di dolci, anche con aspetti legati all'organizzazione, alla gestione degli ordini e del budget, alle previsioni di vendita e alla logistica.

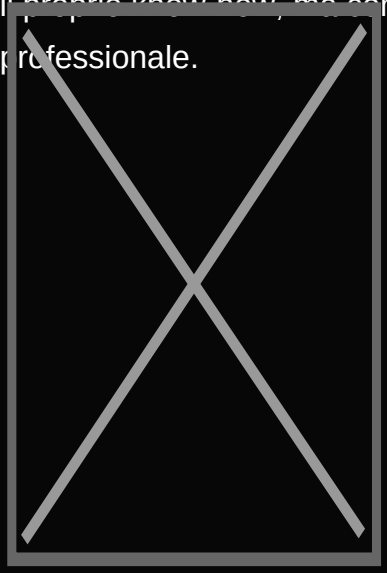
"Siamo decisamente convinti che questo tipo di esperienza possa dare una svolta interessante al concetto di formazione" – spiega **Federico Lorefice**, Founder e CEO di **Congusto Gourmet Institute** – *"alla sua evoluzione e innovazione, stimolando i giovani allievi e potenziando l'intero percorso che li vede impegnati, dando loro un ruolo di primo piano e responsabilità".*



Dolci e prodotti da forno ideali per un break o una merenda come torte di mele, caprese, plumcake e travel cake saranno **realizzati con ingredienti premium**, senza uso di additivi o aromi artificiali. I bakery chef e pasticceri di Congusto adopereranno materie prime come le farine Petra, il cioccolato Valrhona, frutta candita e bagne firmate Camel Pasticceria, i prodotti

a base di latte del Consorzio Latterie Virgilio e gli oli extra vergine d’oliva Olitalia.

Accanto allo sviluppo delle competenze tecniche, infine, gli studenti avranno l’**opportunità di sviluppare anche le proprie soft skill**, abilità trasversali più che mai necessarie nel mondo del lavoro, come il saper collaborare in team o essere in grado di rispettare le scadenze prefissate. La Bakery Didattica di Congusto si configura in questo modo non solo come un’occasione per potenziare il proprio know how, ma come uno **strumento di crescita a 360 gradi** per il proprio futuro percorso professionale.



I prodotti della Bakey Didattica di Congusto disponibili in Delivery su Milano

Plumcake

Cake al limone e olio evo

Cake cioccolato e amarena – per 4/6 persone

Cake integrale albicocca, prugne e mandorle



Biscotti

Sablée alla vaniglia

Biscotti al cioccolato e fior di sale

Biscotti al grano saraceno e nocciola

Torte da forno

Torta di mele alla crema e crumble alla cannella

Appeltaart (Torta di mele all'olandese)

Pastiera

Caprese

NB: le torte di mele saranno disponibili a seconda della stagionalità della frutta.