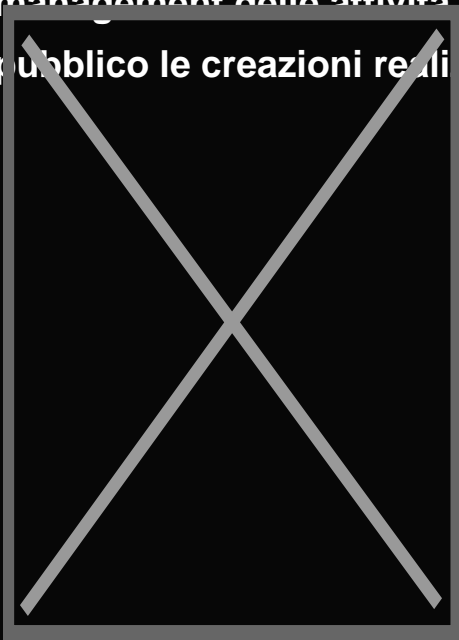


# Congusto Gourmet Institute vara la Bakery Didattica Formativa

plumcakeagrumi-10a94f1c

**Congusto Gourmet Institute lancia la prima Bakery Didattica dedicata agli studenti dei corsi di alta formazione per pasticceria 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**

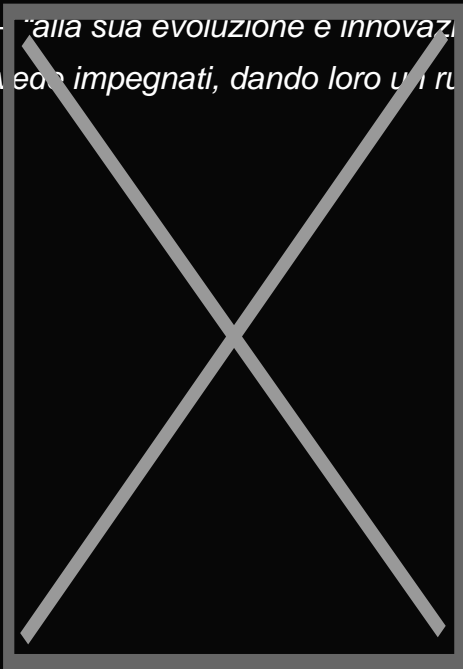
**e formatori professionisti** e saranno disponibili **esclusivamente in delivery** per la città di Milano con una box sulla quale si legge "Love is the (secret) ingredient. Enjoy it" a rimarcare l'amore e la passione per questo mestiere.

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 Bakery 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.