

RED ACADEMY, DA SAN VITO CHIETINO IL FUTURO DELL'ALTA PASTICCERIA

12 Giugno 2019

di **Marcella Pace**



SAN VITO CHIETINO - Le parole chiare e scandite accompagnano i lenti e accurati movimenti per consentire agli allievi di non perdere nessuno dei fondamentali passaggi del processo di temperaggio del cioccolato.

Virtù Quotidiane è tornato a **ReD, Research and Development**, la scuola di alta cucina di San Vito Chietino (Chieti), diretta da **Gianfranco Nocilla**, durante una delle lezioni per diventare pasticciere professionista, tenuta dal resident chef **Nunzio Visconti**.

Qui, in questa accademia, dal 2012 si formano cuochi e pasticceri professionisti, strizzando l'occhio anche agli amatori.

Con una durata di 400 ore, il corso per pasticciere professionista, tenuto da maestri pasticceri, è un programma didattico che consente di acquisire conoscenze di pasticceria, chimica degli

alimenti, tecnologia nonché una significativa esperienza pratica, sviluppata sia in aula che durante lo stage.

A conclusione del percorso, gli allievi ottengono un attestato di qualifica professionale riconosciuto a livello nazionale e in tutta Europa, ma soprattutto un bagaglio di conoscenze teoriche e pratiche che facilitano l'inserimento nel mondo lavorativo in tutti i suoi aspetti.

SE NON VISUALIZZI CORRETTAMENTE IL VIDEO CLICCA QUI