



28/29 NOVEMBRE
MARCO DE VITA CHEF
dalle 10,00 alle 17,00

CORSO DI LA PANIFICAZIONE DA RISTORAZIONE

Il pane nella ristorazione ha acquisito una maggiore importanza ed è diventato un componente fondamentale all'interno dell'offerta ristorativa.

Il corso risponde alla necessità dei professionisti di differenziare le tipologie di pani da abbinare ai diversi cibi, di servire diversi pani a seconda della tipologia dei clienti e garantirne sempre la freschezza e qualità.

PROGRAMMA

- L'Impasto: funzionalità ingredienti
- La Lievitazione: le varie tipologie di lieviti, di processi di levitazione e la loro gestione
- Paste acide prefermentate: Biga e Poolish
- Tipologie di impasti e loro applicazioni in panificazione
- Il Pane: classificazione, i suoi difetti e i suoi abbinamenti
- Produzione "cestino del pane" per la ristorazione

WWW.ELLOFOOD.IT
+39 391 7242915



MARCO DE VITA CHEF

Marco De Vita, specializzato nelle nuove tecniche di cottura e mantenimento con l'utilizzo dell'abbattitore, del sottovuoto e del microonde, dal 2001 è docente di corsi professionali e private.

Inizia la sua esperienza lavorativa giovanissimo come commis di cucina presso diversi hotel della capitale. Successivamente si sposta in Francia all'Hôtel de Paris di Montecarlo, allo Chalet Les Duex Alpes (allora due stelle Michelin) e successivamente da Michel Bras (tre stelle Michelin).

Negli anni successivi si specializza nel settore tecnico-alimentare e affianca le aziende leader in qualità di consulente, impegnandosi sempre nella ricerca e nello sviluppo di mezzi di cucina alternativi.

Nel 2009 è consulente per la formazione del personale sulle nuove tecnologie e dei nuovi sistemi di lavoro Cook and hold & Cook and chill presso il Conrade hotel Singapore 5 stelle.

Dal 2012 al 2017 segue un'attività personale di laboratorio catering (pasticceria, gelateria e salato) con annessi punti vendita per gruppo Fattori srl.

Partecipa inoltre a competizioni a livello internazionale vincendo: la medaglia di bronzo alle Olimpiadi di Cucina in Germania nel 2000, medaglia di argento per gli internazionali di Marina di Massa 2001, medaglia di bronzo al Mondiale di Cucina in Belgio nel 2002, medaglia di bronzo a squadre Olimpiadi dei Cuochi in Germania nel 2004, rappresentanza ufficiale del team della Regione Lazio con la collaborazione degli chef Fabrizio Boca e Massimo Sprega, chef della Presidenza della Repubblica.

Consulente e tecnico alimentare per: Rational Italia 1998-2005, Irinox Italia 1998-2013, Rs Technology System 2013-2020

Titolare del progetto innovativo "Il cuoco della salute" con il dott. Antonio Galatà.

Le sue lezioni sono un concentrato di tecnologia e creatività che lasciano il segno.

WWW.ELLOFOOD.IT
+39 391 7242915