



FORUM

PASTICCERIA DI SUCCESSO

Da laboratorio ad impresa

Lunedì 15 giugno 2015, ore 14.45
Centro Formazione Esac – Via Piazzon 40 Creazzo (VI)

Il settore della pasticceria sta vivendo uno **straordinario cambiamento** nelle tecniche di produzione, nelle tendenze di consumo e di somministrazione. Valorizzare la tradizione con **nuovi modi di proporsi al cliente** è la principale sfida che i pasticceri devono affrontare.

Il Forum, organizzato da Confcommercio Vicenza, chiama a raccolta **esperti e professionisti** per analizzare le direttrici di **sviluppo del settore** e proporre **idee concrete per migliorare** il proprio posizionamento sul mercato.

Ore 14.45 - Saluto di Sergio Rebecca

Presidente Confcommercio di Vicenza

Ore 15.00 - Viaggio nella pasticceria italiana - Com'era. Come sarà?

Livia Chiriotti – Direttore Editoriale Pasticceria Internazionale

Ore 15.15 – Pasticceria che sconfina: da laboratorio ad atelier, dalla colazione all'aperitivo, dall'Italia all'estero

Denis Dianin – d&g Patisserie di Selvazzano (PD)

Ore 15.30 – Il bar pasticceria, business di successo

Luciano Sbraga – Direttore Ufficio Studi Fipe-Confcommercio



Ore 15.45 – Il negozio comunica: da bottega a luogo da vivere

Mauro Cazzaro – Feriotti + Kanz Architetti

Ore 16.00 –Il pasticciere, una professione che cambia

Dall’entusiasmo al rigore – Andrea Tortora – Scuola di Alta Pasticceria

Dalla cura del dettaglio al prodotto che si distingue – Andrea Voltolina – Scuola di Alta Pasticceria

Dall’approfondimento tecnico all’impresa di ristorazione – Riccardo Antoniolo – Scuola di Alta Pasticceria

Dall’idea all’impresa – Sara Patrizi – Esac Formazione

Ore 17.00 – Integrare tutti gli ambiti dell’impresa: dalla passione al successo

Giuseppe Vignato - Vivi fermenti d’impresa

Ore 17.15 - Dibattito

17.45 – Conclusioni: dalla consapevolezza all’azione, per una nuova pasticceria

Livia Chiriotti – Direttore Editoriale Pasticceria Internazionale

18.00 – Termine dei lavori

Moderatore dell’evento: Livia Chiriotti – Direttore Editoriale Pasticceria Internazionale

Al termine del Forum (i posti disponibili sono 100) è previsto un piccolo buffet.