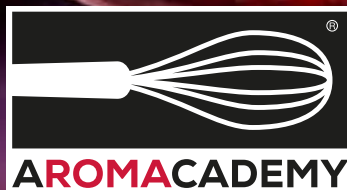


# Corso Professionale di Pasticceria

Dal 21 Settembre al 5 Dicembre 2026



AROMACADEMY



# Aromacademy

Social : Instagram | Facebook | TikTok | LinkedIn



# PASTRY



## **AROMACADEMY**

Aromacademy, Accademia di Pasticceria, nasce nel 2015 da un'idea del suo fondatore, il Maestro Davide Malizia.

E' la prima scuola dedicata esclusivamente alla pasticceria professionale. Sorge a Roma, a due passi da Cinecittà, il cuore cinematografico della Città Eterna, in un contesto vivace e decisamente dinamico.

Ha ricevuto il premio come Miglior Scuola di Formazione Professionale in Pasticceria del Lazio durante il Premio RomaEccelle nel Novembre 2023 e nel Novembre 2024.

Nel 2024 è la prima Accademia di Pasticceria ad entrare nel Relais Deserts International.

Creare dei Pasticceri di Eccellenza: questa è la missione di Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria, l'unico polo formativo specializzato esclusivamente nella pasticceria.

Gli allievi che frequentano i corsi hanno la possibilità di apprendere e approfondire la disciplina a 360°: si parte dal Corso Professionale di Pasticceria attraverso il quale è possibile apprendere le basi per poi specializzarsi.



# CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA

La crescita professionale in pasticceria è l'unione di tecnica, passione e continua evoluzione.

Tutti possono partecipare al Corso Professionale di Pasticceria e approfondire i vari temi del mondo dolciario. Il corpo docente, costituito da Campioni del Mondo e dallo staff di Pastry Chef, vi accompagnerà in questo percorso.

Per diventare un pasticciere professionista si devono acquisire conoscenze teoriche oltre ad avere una fine manualità. Inoltre, ci deve essere una grande passione alla base e la voglia di mettersi in gioco in un settore che può portare grandi soddisfazioni.

La pratica integrata alla teoria è fondamentale per imparare il mestiere. Dispense, monitoraggi, esercitazioni, sono una garanzia di sicuro successo.



# Frequenza

FREQUENZA MATTINA

**3 MESI DI CORSO + 300 ORE DI STAGE**

Dal Lunedì al Venerdì

FREQUENZA SERALE

**4 MESI DI CORSO + 300 ORE DI STAGE**

Lunedì, Mercoledì e Venerdì



## Destinatari del Corso

Il corso di pasticceria è rivolto a tutti coloro che, con o senza esperienza pregressa nell'ambito della pasticceria, intendono apprendere o perfezionare il mestiere del pasticciere. Lo scopo di questo corso è soprattutto quello di consentire ai partecipanti di trasformare una passione in una vera Professione.


## Obiettivi

- Acquisire tutte le competenze tecniche, abilità strumentali e processi di lavorazione e preparazione necessarie per produrre una vasta gamma di prodotti di pasticceria classica e moderna.
- Comprendere come si può gestire la propria attività autonomamente in modo efficiente per poi entrare nel mondo del lavoro.



## Didattica

Le lezioni sono organizzate step by step per seguire il filo logico della didattica e preparare ogni corsista ad affrontare ogni disciplina con il giusto metodo. E' un percorso completo che va a toccare le varie discipline della pasticceria. Il percorso formativo, coordinato dal Maestro Davide Malizia, è tenuto da grandi professionisti del settore pronti a trasmettere tutta la loro passione e professionalità ai corsisti.



— Il punto di forza dell'Accademia è quello di combinare le esercitazioni pratiche in laboratorio alle lezioni teoriche: ciò è reso possibile grazie al supporto continuo di docenti di altissimo profilo.

Creare dei Pasticceri di Eccellenza: questa è la missione di Aromacademy.

# Laboratorio



## FORMAZIONE

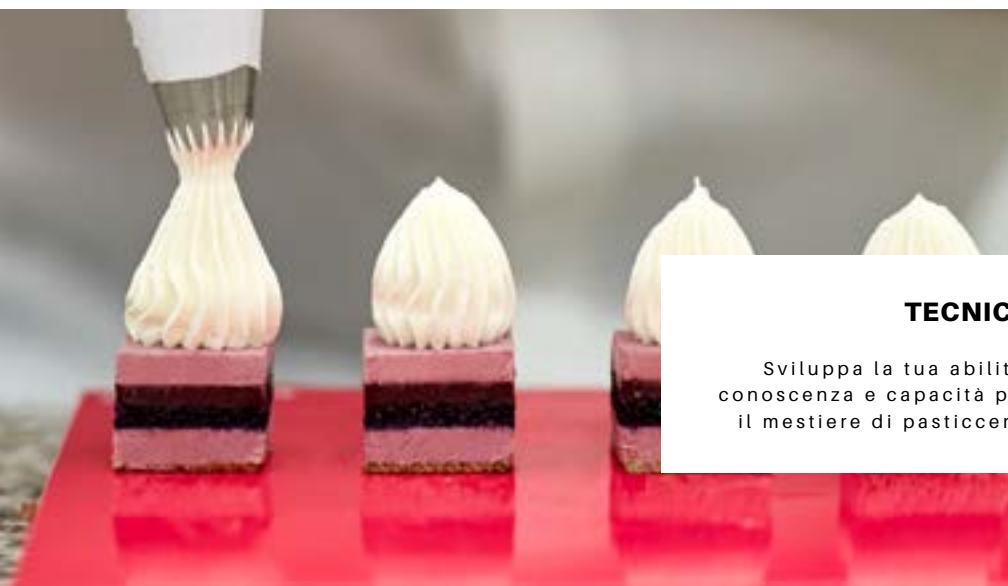
Impara, sperimenta, crea.  
Diventa un'eccezione in  
pasticceria.



## ECCELLENZA

Ogni ingrediente incontra  
una storia e ogni creazione  
è un invito a sognare.

# Stage



## TECNICA

Sviluppa la tua abilità,  
conoscenza e capacità per  
il mestiere di pasticciere.

# Lavoro

# IL MAESTRO

DAVIDE MALIZIA

**Ogni dolce racconta una storia:  
passione,  
dedizione  
e sogni realizzati**

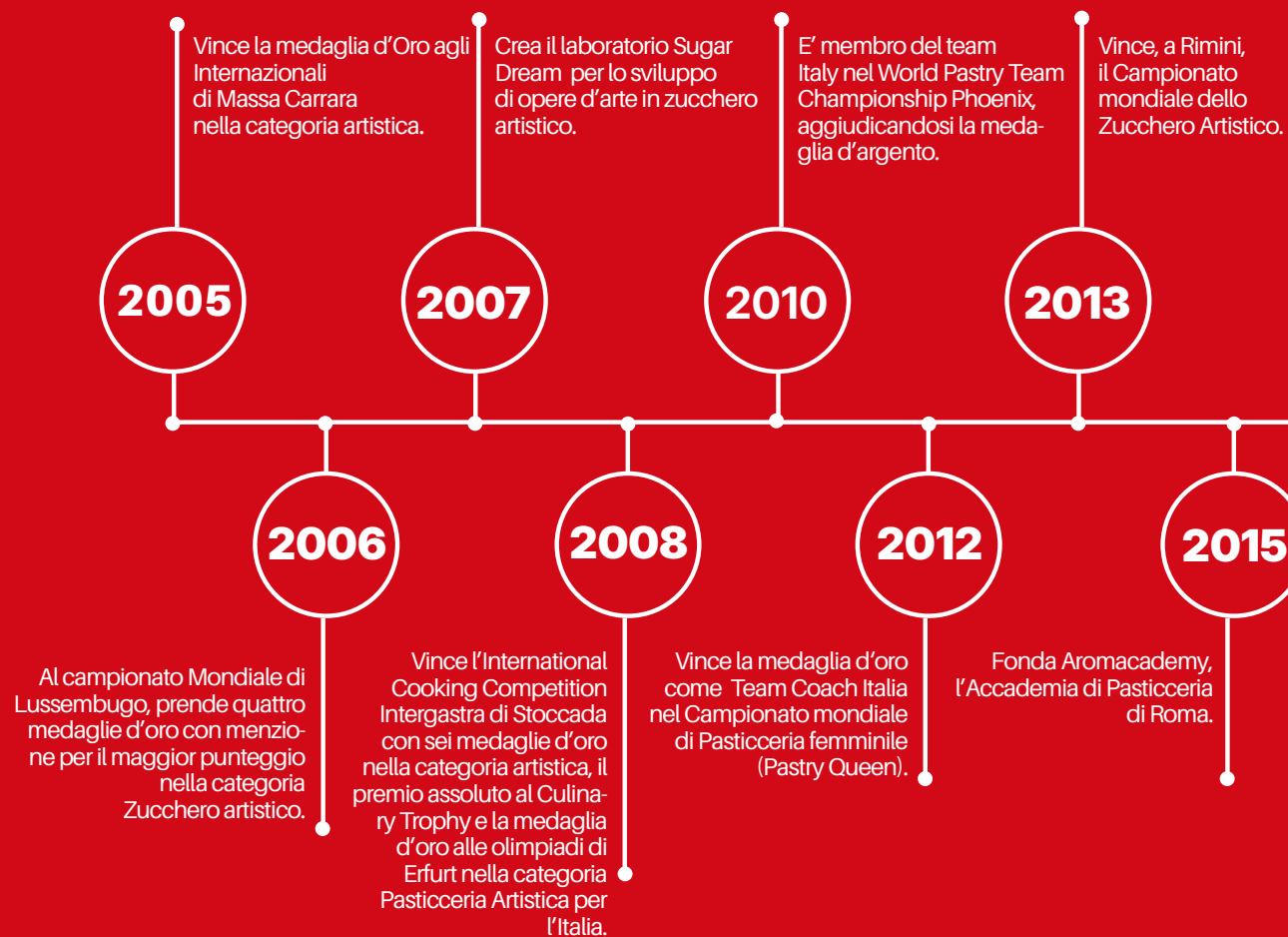
# Bio

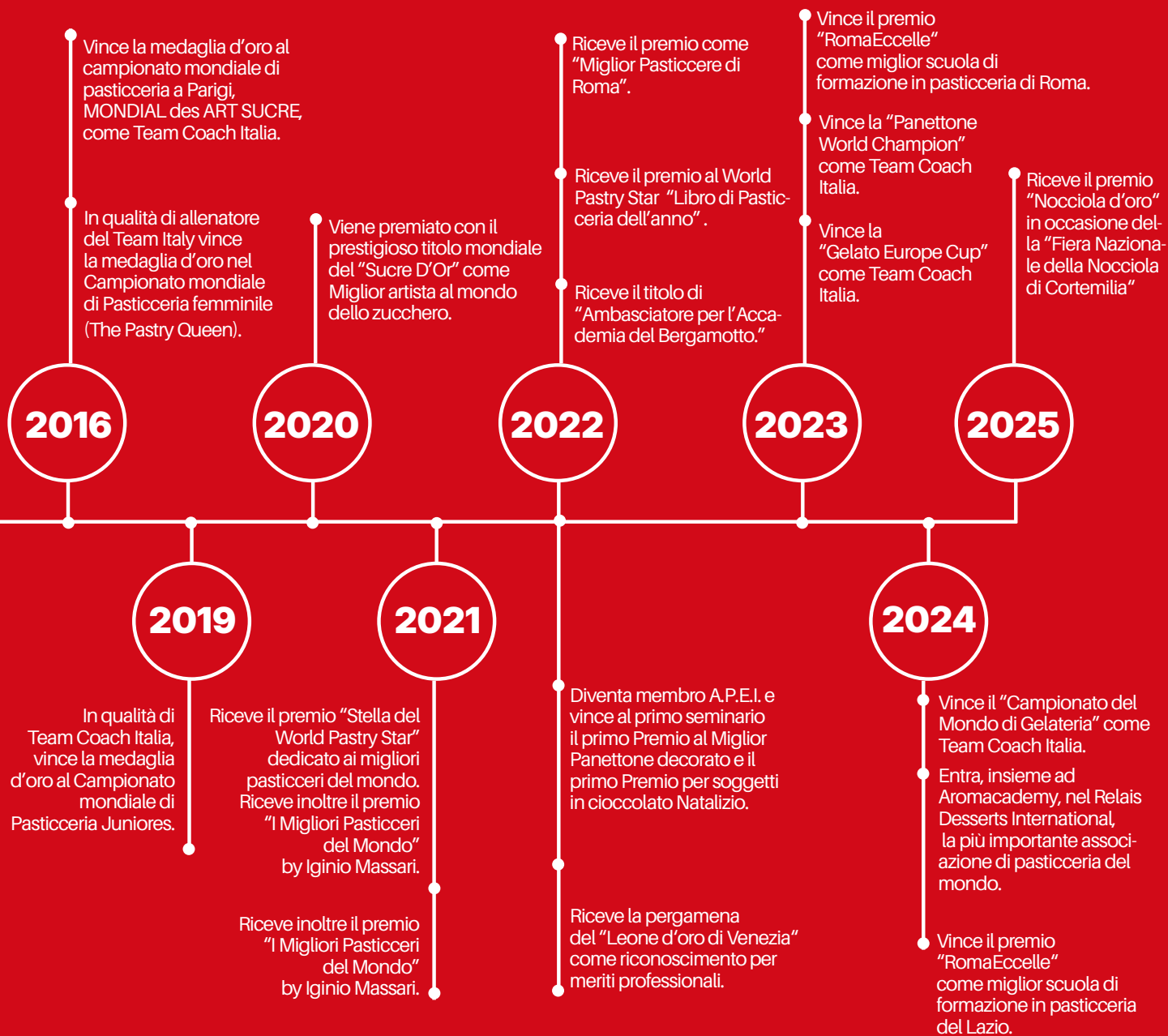
Davide Malizia nasce a Roma da una famiglia di ceramisti di Caltagirone, città siciliana nota per le sue splendide maioliche. Studia e si diploma a pieni voti presso la scuola alberghiera Artusi, dove si appassiona all'arte bianca.

Comincia a lavorare nei laboratori degli alberghi più prestigiosi della Città Eterna e approfondisce l'arte dello Zucchero e della Scultura artistica. Frequenta le più prestigiose scuole internazionali e colleziona, nel tempo, numerosi successi.



# Premi





# I Docenti

Per un'Accademia di Pasticceria la cosa più importante è riuscire ad insegnare, a trasmettere con passione, ogni tipo di tecnica e metodologia ai propri studenti.

E' per questo che Aromacademy si avvale del supporto di un team di insegnanti di fama internazionale, per permettere agli allievi di avere una formazione completa, e non solo teorica.



C I R O C H I U M M O

## – CAMPIONE DEL MONDO

Responsabile tutor del Corso di Pasticceria Professionale. Una figura di spicco con oltre venti anni di esperienza nel mondo della pasticceria. Ha conquistato il Sigep di Rimini, vincendo il titolo di Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, come scultore di ghiaccio. Nel 2021 è stato Pastry chef presso l'Hotel "The First Dolce" di Roma. Attualmente svolge attività di consulenza in tutta Italia. Una delle tematiche su cui si è concentrato maggiormente è la pasticceria salutistica.



E U G E N I O M O R R O N E

## – CAMPIONE DEL MONDO

Gelatiere vincitore del "Gelato Festival" nel 2016 premiato come miglior gelatiere d'Europa". Nel 2019 conquista il "Gelato d'Oro" al Sigep. Nel 2020 conquista il titolo di Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria. Morrone, vincitore di molti altri premi, è inoltre imprenditore della sua gelateria a Roma, consulente e docente in Aromacademy. E' il primo italiano ad entrare nella Hall of Fame del Gelato Festival World Master.



## TOMMASO NEMBRINI

### — CAMPIONE DEL MONDO

Tommaso Nembrini nel 2023 è diventato il più giovane Campione del Mondo di Pasticceria. Originario del Sebino, aveva già conquistato il titolo italiano di pasticceria e cioccolateria nella categoria "Torte moderne". Docente presso Aromacademy, il pastry chef Tommaso Nembrini cerca di trasmettere la propria esperienza anche alle giovani leve, divenendo fonte di ispirazione per tutti i corsisti. Oltre all'attività di docenza, cura l'orientamento con le scuole alberghiere di tutta Italia.



## GENNARO ESPOSITO

### — PASTRY CHEF

Da sempre appassionato di pasticceria, Gennaro ha saputo distinguersi. Partendo da una propria esperienza in laboratorio, è approdato ad Aromacademy e, grazie al suo talento e alla sua meticolosità è diventato un pastry chef attento e concentrato. Le sue materie di punta sono la biscotteria e le torte da forno, ma grazie alla sua curiosità ha potuto sperimentare e approfondire diversi ambiti della pasticceria.



## LUDOVICA RIVERA

### — PASTRY CHEF

Appassionata di pasticceria fin da bambina, ha trasformato quella che era una passione in un percorso professionale solido e consapevole. Dopo l'esperienza in laboratorio, ha scelto di approfondire la pasticceria in modo più strutturato, arrivando in Aromacademy, dove ha affinato tecnica e visione. Il suo punto di forza sono le torte moderne, espressione di equilibrio, precisione e creatività contemporanea.

# Il Metodo Malizia

Il Metodo Malizia è un approccio alla pasticceria moderno e razionale ideato dal Maestro Davide Malizia. Questo metodo si basa su alcuni principi chiave:

- Le lezioni sono strutturate per rispecchiare l'ambiente reale di un laboratorio: l'insegnamento segue il ritmo e la logica del lavoro pratico, per offrire un'esperienza formativa immersiva, concreta e orientata alla realtà della pasticceria professionale.
- Creatività e razionalità si fondono per creare dolci che non solo siano belli e gustosi, ma anche facilmente replicabili in laboratorio.
- Grande attenzione al food cost, alla qualità delle materie prime, e alla semplicità nella produzione per garantire prodotti commerciabili e sostenibili.
- Il dolce deve essere pensato per essere prodotto in modo efficiente e con personale eventualmente non specializzato, mantenendo sempre elevati standard estetici e di gusto.
- Il metodo punta anche a valorizzare packaging, comunicazione e innovazione per adattarsi ai trend del mercato moderno.

Il Metodo Malizia è un equilibrio tra arte e tecnica, con un occhio attento alla praticità e alla gestione aziendale della pasticceria.



# Argomenti del Corso

## Introduzione alla Professione di Pasticcere

- HACCP
- ATTREZZATURE IN PASTICCERIA
- INGREDIENTI DI BASE

Cosa significa essere pasticcere? Come si è evoluto il mestiere? Quali sono i metodi e le procedure per l'organizzazione del lavoro? Questi sono solo alcuni dei temi che verranno affrontati nella prima parte. Verrà inoltre affrontata la spiegazione di un laboratorio tipo: i settori, la suddivisione degli spazi e la loro funzionalità, la presentazione dei macchinari, delle attrezzature e la conoscenza degli ingredienti. L'introduzione delle materie prime principali, gli impasti di base, come gestire una ricetta con pesi e "mise en place", faranno parte delle prime lezioni.

## Gli Impasti della Pasticceria

- PASTA FROLLA
- PASTA SFOGLIA
- PAN DI SPAGNA E BISCUIT
- BIGNÉ E MERINGAGGI
- CREME

In queste lezioni si comprenderanno le caratteristiche qualitative dei diversi impasti base: quali sono le materie prime che li compongono, la loro funzione e la loro trasformazione nel processo di preparazione. In queste lezioni verranno approfondite le tecniche per la produzione di masse al burro, masse per bigné, ma anche creme e meringaggi. Molta attenzione verrà data agli impasti fondamentali della pasticceria, la pasta sfoglia e la pasta frolla. Una lezione verrà dedicata alle creme e alla loro realizzazione.





## Torte alla Panna

Dopo aver realizzato varie tipologie di pan di spagna, biscuit, creme e preparate le bagne con spiegazione del bilanciamento alcolico e zuccherino, verranno fornite nozioni relative all'organizzazione per la produzione analizzando il problema della conservazione. In questa parte del programma verrà introdotto l'uso dei liquori e dei distillati e la cottura dello zucchero.

## Biscotteria

In queste lezioni verranno trattati il bilanciamento delle frolle e la produzione dei diversi impasti per un'assortita produzione di biscotteria da tè o da latte. Verranno inoltre realizzate molteplici tipologie di biscotti, sia classici che moderni, con un'attenzione particolare alla produzione razionale.

## Torte da Forno

Partendo dalle cake tradizionali fino alle torte classiche come la sacher, la caprese o il frangipane, verranno introdotti vari prodotti da forno e le loro tecniche.

## Glasse

Verranno trattate diverse tipologie di glasse: glasse a freddo, al cioccolato, al cacao e al caramello. Ci si focalizzerà sulla conservazione e sull'utilizzo.

## Mignon

In queste lezioni sarà realizzato un vasto assortimento di piccola pasticceria, sia classica che moderna. Verranno studiate le farciture, le consistenze e l'assemblaggio, nonché il taglio dei prodotti.



# Torte Moderne

– PASTICCERIA MODERNA

– DECORAZIONE

Le lezioni dedicate alle Torte Moderne vertono sullo sviluppare le conoscenze acquisite nelle lezioni precedenti. Si realizzerà un vasto assortimento di torte, utilizzando tecniche innovative di farcitura e decorazione, anche attraverso l'uso di stampi e altre attrezzature all'avanguardia. Verranno inoltre create diverse tipologie di creme, glasse e mousse adatte alle varie preparazioni.

## Gelato

Una prima parte introduttiva nelle lezioni dedicate al gelato verterà sui cenni storici, le varie classificazioni e le specialità della gelateria italiana. Grande importanza verrà data al processo produttivo, analizzando con cura sia l'uso delle macchine e delle attrezzature. L'uso di materie prime di qualità, le principali proprietà del gelato, nonché il bilanciamento della ricetta sono solo alcuni dei temi trattati.

## Semifreddi

Partendo dalla preparazione di creme e meringhe si affronterà il tema dei semifreddi. In queste lezioni verrà dedicato un grande spazio alla bilanciatura per ottenere sapori e strutture impeccabili. Ultime, ma non meno importanti, sono le decorazioni dei prodotti, per le quali è stata condotta una ricerca specifica per avere il massimo effetto visivo, evitando accuratamente tutto ciò che non può essere consumato sottozero.

## Cioccolato

Le lezioni dedicate al cioccolato sono un percorso sensoriale in cui verrà approfondita la storia, la provenienza, i paesi produttori, per poi proseguire con le tecniche. Verrà introdotto l'uso della copertura, le tecniche di temperaggio, come lavorare il cioccolato e come conservarlo. Forte attenzione verrà data al bilanciamento delle ganache e dei ripieni, per poi dedicarsi alla pralineria e ai cremi.





  
Davide Malina



Davide Malizia



## Lievitati

– LIEVITATI

– LIEVITATI FRITTI

Dopo un'introduzione inerente il lievito di birra e i suoi usi, verranno approfondite le tecniche di lievitazione. Verrà presentato il lievito madre, le sue caratteristiche e le tecniche per produrlo. Grande attenzione verrà data al tema delle colazioni, sia dolci che salate: partendo dai cornetti italiani agli sfogliati, fino ai panini e alla focaccia. Successivamente, verrà introdotto il tema della frittura per preparazioni come i dolci di Carnevale, piuttosto che il cannolo siciliano.

## Dessert al Piatto

Il dessert al piatto può rappresentare il massimo dal punto di vista della creatività e dell'abbinamento di gusti e dei sapori. Il dolce è l'ultima pietanza di un pranzo o di una cena, ed è per questo che il pasticciere di turno deve fare in modo che, nonostante i commensali siano abbastanza sazi, in loro nasca la voglia, la curiosità di mangiare anche il dolce. Per questo motivo è importante creare dessert accattivanti a livello visivo, ben bilanciati nelle forme e impiattati a regola d'arte.

## Decorazioni

Il tema della decorazione è particolarmente importante nell'ambito della pasticceria. Dopotutto, rendere accattivante, stimolante e invogliante un dolce è parte del lavoro del pasticciere. Colori, forme ed effetti verranno studiati in base al dolce da decorare, diventando una nota caratteristica. Si approfondiranno le varie tecniche di decorazione mediante l'uso della sac à poche o del cioccolato.

## Verifica Finale

Il corso si conclude con la verifica finale e il buffet dove i corsisti realizzeranno, mediante un lavoro collettivo, una vasta gamma di prodotti da pasticceria. Sarà una vera e propria simulazione del lavoro in laboratorio, pertanto molto importante sarà il lavoro di squadra.

- 01.** HACCP - 21-9-2026
- 02.** ATTREZZATURE IN PASTICCERIA - 22-9-2026
- 03.** INGREDIENTI BASE - 23-9-2026
- 04.** PASTA FROLLA - 24-9-2026
- 05.** PASTA SFOGLIA - 25-9-2026
- 06.** PAN DI SPAGNA E BISCUIT - 28-9-2026
- 07.** BIGNE' E MERINGAGGI - 29-9-2026
- 08.** CREME - 30-9-2026
- 09.** TORTE ALLA PANNA - 1-10-2026
- 10.** TORTE ALLA PANNA - 2-10-2026
- 11.** TORTE ALLA PANNA - 5-10-2026
- 12.** BISCOTTERIA - 6-10-2026
- 13.** BISCOTTERIA - 7-10-2026
- 14.** BISCOTTERIA - 8-10-2026
- 15.** TORTE DA FORNO - 9-10-2026
- 16.** TORTE DA FORNO - 12-10-2026
- 17.** TORTE DA FORNO - 13-10-2026
- 18.** GLASSE - 14-10-2026
- 19.** MIGNON - 15-10-2026
- 20.** MIGNON - 16-10-2026
- 21.** MIGNON - 19-10-2026
- 22.** PAST. SALUTISTICA - 20-10-2026

- 23.** PAST. SALUTISTICA - 21-10-2026
- 24.** PAST. SALUTISTICA - 22-10-2026
- 25.** PASTICCERIA MODERNA - 23-10-2026
- 26.** PASTICCERIA MODERNA - 26-10-2026
- 27.** PASTICCERIA MODERNA - 27-10-2026
- 28.** PASTICCERIA MOD. DEC. - 28-10-2026
- 29.** SEMIFREDDI - 29-10-2026
- 30.** SEMIFREDDI - 30-10-2026
- 31.** SEMIFREDDI - 2-11-2026
- 32.** GELATO - 3-11-2026
- 33.** GELATO - 4-11-2026
- 34.** GELATO - 5-11-2026
- 35.** CIOCCOLATERIA - 6-11-2026
- 36.** CIOCCOLATERIA - 9-11-2026
- 37.** CIOCCOLATERIA - 10-11-2026
- 38.** PASTICCERIA SALATA - 11-11-2026
- 39.** PASTICCERIA SALATA - 12-11-2026
- 40.** LIEVITATI - 13-11-2026
- 41.** LIEVITATI - 16-11-2026
- 42.** LIEVITAT - 17-11-2026
- 43.** LIEVITATI FRITTI - 18-11-2026
- 44.** DECORAZIONI - 19-11-2026
- 45.** DESSERT AL PIATTO - 20-11-2026
- 46.** DESSERT AL PIATTO - 23-11-2026
- 47.** APP. TECNICO - 24-11-2026
- 48.** APP. TECNICO - 25-11-2026
- 49.** APP. TECNICO - 26-11-2026
- 50.** CAFFETTERIA - 27-11-2026
- 51.** CAFFETTERIA - 30-11-2026
- 52.** DECORAZIONI - 3-12-2026
- 53.** VERIFICA - 4-12-2026
- 54.** BUFFET - 5-12-2026

# incluso nel corso



Certificato Haccp valido a livello Europeo



Diploma Professionale di Pasticceria firmato dai Campioni del Mondo: Davide Malizia, Ciro Chiummo e Eugenio Morrone



Attestato di Stage formativo



Divisa completa, borsone e thermos



Attrezzatura utile allo svolgimento del corso



Libro ricettario Aromacademy



Assicurazione Antinfortunistica



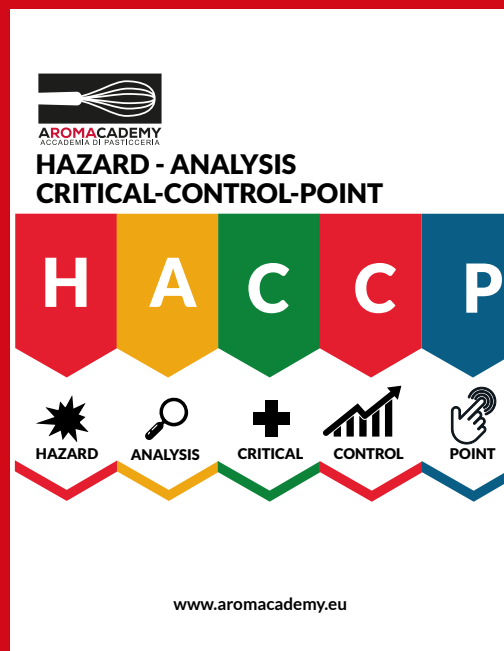
Coffee Break

CORSO PROFESSIONALE  
DI PASTICCERIA



Il Ricettario del  
"Corso Professionale di Pasticceria"

Il Manuale per la Certificazione  
HACCP



materiale didattico

## Il Laboratorio

Aromacademy si distingue per l'alta tecnologia applicata alla pasticceria, combinando l'arte tradizionale con attrezzature avanzate e tecniche innovative.

L'Accademia offre un ambiente all'avanguardia con strumenti e macchinari di ultima generazione, pensati per garantire precisione e qualità nella realizzazione dei prodotti dolciari. Questa tecnologia avanzata non solo facilita il lavoro degli studenti, ma permette loro di apprendere tecniche moderne che rispecchiano le esigenze attuali dell'industria dolciaria.

Il laboratorio Aromacademy è lo spazio dedicato allo studio della pasticceria. Le aule sono ambienti versatili, caratterizzate da spazi modulabili, come veri e propri laboratori di pasticceria. All'interno sono situate attrezzature fondamentali quali impastatrici, sfogliatrici, abbattitori, refrigeratori, congelatori, forni, temperatrici, glassatrici e friggitrice. A disposizione di ogni studente sono presenti inoltre tutti gli strumenti utili allo svolgimento di questo lavoro. Tutto questo, grazie anche alle partnership con le migliori aziende, leader del settore.

Le postazioni del corso sono limitate a 14 partecipanti, per garantire ai nostri allievi il massimo dell'efficacia del percorso formativo.

Le aule, oltre alle attività didattiche, possono ospitare show-cooking e dimostrazioni in quanto sono dotate di video-proiettore nonché di uno schermo collegato a pc e microfono.



Il Labora



laboratorio Aromacademy

# ORIENTAMENTO DIDATTICO

## **Prenota una visita in Aromacademy**

Le visite in Aromacademy rappresentano un'importante occasione di orientamento per studenti e genitori interessati a conoscere da vicino l'Accademia e la sua offerta formativa.

E' possibile prenotare una visita e un colloquio di orientamento personalizzato sia con la Segreteria Didattica che con il Maestro Davide Malizia.



# STAGE

Aromacademy offre ai suoi allievi la possibilità di frequentare uno stage formativo attivo. Viene detto così perché i corsisti avranno la possibilità di affrontare praticamente il mondo della pasticceria vivendo un'esperienza di 300 ore presso laboratori di pasticceria situati in tutto il territorio nazionale convenzionati con l'Accademia.

Questa opportunità permetterà loro di introdursi nel mondo del lavoro e mettere in pratica tutte le conoscenze acquisite. Il tutto è reso possibile grazie ad un network importante che vanta la collaborazione di aziende del settore pronte a offrire agli iscritti una prima opportunità di lavoro.

# Dopo il Diploma gli sbocchi lavorativi

Concludere il percorso formativo con Aromacademy significa entrare nel mondo del lavoro con una preparazione solida e riconosciuta, in Italia e all'estero.

La scuola è apprezzata dagli operatori del settore per la qualità dei suoi diplomati.

Oltre all'inserimento in laboratori di pasticceria o ad aprire la propria pasticceria, i diplomati di Aromacademy trovano opportunità in ambiti come ristorazione, hotellerie, comunicazione e imprenditoria.

Il Diploma Aromacademy, infatti, diventa il valore aggiunto per la tua carriera nel mondo del food e per un futuro professionale solido, dinamico e appassionante.



**Pastry Chef**



**Aprire un' Attività**



**Hotel & Ristoranti**



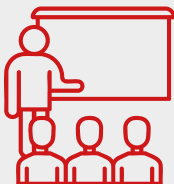
**Navi da Crociera**



**Tecnico Dimostratore**



**Ricerca & Sviluppo**



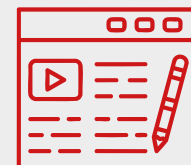
**Formatore/Docente**



**Consulente  
per Aziende & Locali**



**Catering & Eventi**



**Pastry  
Content Creator**



  
Davide Malixia

# Inserimento nel lavoro

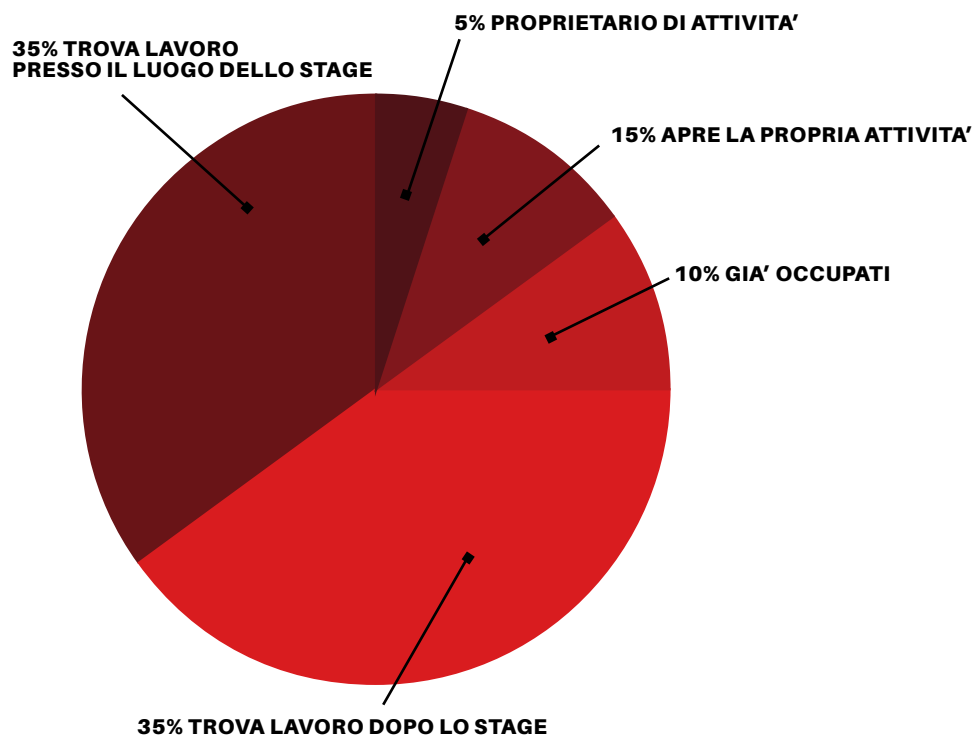
L'Accademia rappresenta un ponte essenziale verso il mondo del lavoro per chiunque voglia trasformare la propria passione in una professione. Grazie agli stage e alle collaborazioni con pasticcerie e aziende del settore, gli studenti possono entrare direttamente a contatto con la realtà lavorativa, acquisendo esperienza sul campo e costruendo una rete di contatti professionali.

Questo percorso formativo non solo apre le porte a numerose opportunità di impiego, ma offre anche la possibilità di crescere e specializzarsi continuamente, per una carriera gratificante. Aromacademy è in grado di supportare ciascun allievo prima, durante e dopo lo svolgimento del corso, attraverso:

- **INSERIMENTO LAVORATIVO POST STAGE**
- **INVIO CURRICULUM ALLE AZIENDE**
- **ORIENTAMENTO AL LAVORO**



# I Numeri di Aromacademy





  
*Davide Malizia*

# Costi e Rateizzazioni

## **PREZZO TOTALE DEL CORSO** **€ 5.800 + IVA**

al momento dell'iscrizione è necessario versare un acconto di 1.000€+iva

### **IL CORSO POTRA' ESSERE COSI' RATEIZZATO:**

- I° Rata pari a €1.200+iva
- II° Rata pari a €1.200+iva
- III° Rata pari a €1.200+iva
- IV° Rata pari a €1.200+iva

\*Su richiesta si possono valutare più rate

**PER PRENOTARE IL CORSO**  
**CONTATTARE LA SEGRETERIA DELL'ACCADEMIA**

**06.64803992 - 329.7916328**

**INFO@AROMACADEMY.EU**

# CORSI LUXURY

## Specializzazioni in Pasticceria

Per valorizzare la cultura della Pasticceria d'Eccellenza, l'Accademia ogni anno seleziona membri dell'Alta pasticceria francese. Scegliere Aromacademy significa affidarsi a docenti altamente qualificati e grandi Campioni del Mondo e M.O.F. come Stephane Leroux, Thierry Bamas, Olivier Bajard, Joel Schwalbach e tanti altri. Il titolo di "Meilleurs Ouvriers de France" (abbreviato in M.O.F.), traducibile in Miglior Artigiano di Francia, è un traguardo estremamente prestigioso. Compito di ogni MOF è quello di promuovere e guidare le nuove generazioni di artigiani nella ricerca dell'eccellenza ma anche dell'innovazione, con rispetto dalla tradizione. Per questo i Maestri della pasticceria, della panetteria e della cioccolateria svolgono un ruolo importantissimo nei Corsi Luxury di Aromacademy.





# Dove Siamo

PIAZZA DI CINECITTÀ, 37  
ROMA TUSCOLANA

06.64.80.39.92  
329 79.16.328

INFO@AROMACADEMY.EU  
WWW.AROMACADEMY.EU



# Come raggiungere Aromacademy

## **IN AUTO:**

Direzione Roma Sud, uscita 21 del G.R.A.

## **IN TRENO - STAZIONE TERMINI:**

Arrivati alla STAZIONE TERMINI prendere la Metropolitana LINEA A direzione ANAGNINA e scendere alla fermata SUBAUGUSTA

## **IN AEREO DALL' AEROPORTO DI CIAMPINO:**

Prendere l'AUTOBUS 520 e scendere alla fermata CINECITTA'

## **IN AEREO DALL' AEROPORTO DI FIUMICINO:**

Treno "LEONARDO EXPRESS" scendere alla stazione TERMINI  
Arrivati alla STAZIONE TERMINI prendere la Metropolitana LINEA A direzione ANAGNINA e scendere alla fermata SUBAUGUSTA

## Indicazione per alloggi a Roma

Per tutti gli studenti fuori sede indichiamo alcuni portali di annunci che vi aiuteranno a trovare una stanza o un appartamento durante la permanenza a Roma.

**DoveVivo**

[www.dovevivo.it](http://www.dovevivo.it)

**Bakeca.it**

[www.bakeca.it](http://www.bakeca.it)

**spotahome**

[www.spotahome.com](http://www.spotahome.com)

**facebook**

Gruppi Facebook

 **subito**

[www.subito.it](http://www.subito.it)

 **casadaprivato**

[www.casadaprivato.it](http://www.casadaprivato.it)

# FORMAZIONE



Le Aziende che sostengono l'eccellenza in pasticceria

## Sponsor Platinum

**irca**  
SINCE 1919

*Cesarini*<sup>®</sup>  
1920



## Sponsor Gold



## Sponsor Silver

**ERREENNE**  
il plus glass nelle tue idee

**decosil®**  
liberi di creare

**Tekno  
Stamap**  
Technology boosting creativity

**infundo**  
DOLCE ARMONIA



les vergers  
**boiron**

robot coupe®

**pavoni**  
ITALIA

**Campobasso**  
Frutto secco dal 1878

**FIOREBACCA**

**Mielizia**

INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

**PONTHIER**  
LE PASTRY EXPERTS SINCE 1858

**Gelecta**

**TECNOINOX**

**LOUIS FRANCOIS**  
FABRICATEUR ALIMENTAIRE DEPUIS 1808

**KitchenAid®**

**AMBROGIO  
SANELLI**  
THE EVOLUTION OF CUTTING

OLEIFICIO  
**ZUCCHI**  
1910

**SICOLY®**  
Le Respect du Fruit

**Martellato**

**Maé**  
INNOVATION

**POLENGHI**  
LOMBARDO

Cappuccino  
**LOVERS**  
Gli specialisti del Cappuccino

**silikomart®**

**Chocolate World®**



— Studiare la pasticceria è il primo passo per trasformare la tua passione in un capolavoro. Imparare la tecnica significa padroneggiare le basi per poi liberare la creatività. Con le giuste conoscenze, la creatività è infinita. Il tuo futuro in pasticceria inizia da qui.

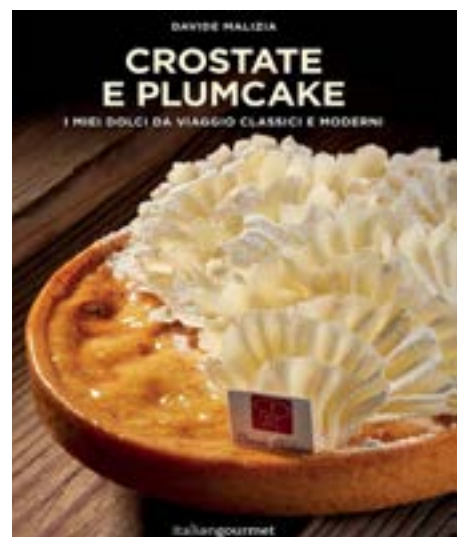
# Editoria



Il libro di Aperitivo Gourmet presenta oltre 100 ricette riguardanti l'aperitivo e la nuovissima tendenza della pasticceria salata. In 13 capitoli il Maestro Davide Malizia ha raccontato il magico mondo dell'aperitivo trattando in modo innovativo preparazioni come i fritti, le tartellette, i biscotti, i macaron e le torte salate.



Torte Moderne è un percorso all'interno della pasticceria francese in cui il Maestro Davide Malizia rivisita i grandi classici attraverso nuove tecniche, sapori, gusti ed estetica. Dalle Torte al Cioccolato alle Torte ai Formaggi, dalle Torte alla Frutta secca alle torte Signature, massima espressione dell'arte pasticceria del Maestro.



Il libro Crostate e Plumcake affonda le radici nelle ricette della tradizione in un viaggio alla scoperta dei dolci da viaggio, i gateau de voyage. Un manuale tecnico con più di 60 dolci tra torte e cake, dai più classici ai più stravaganti contemporanei. È un testo accattivante con cui lasciarsi ispirare.

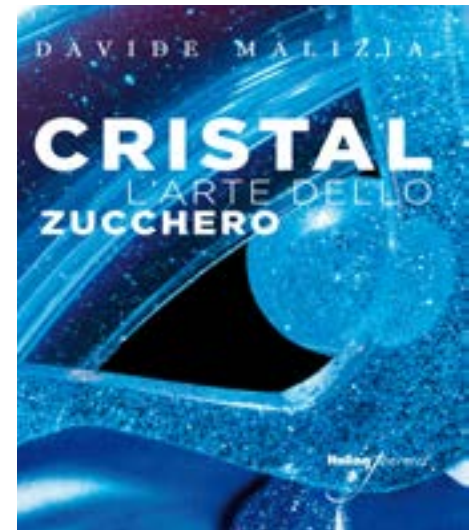
# I Must Have del Maestro Davide Malizia



“Biscotti: 100 ricette fra modernità e tradizione” è un volume interamente dedicato a queste piccole delizie. In otto sezioni, il Maestro Malizia riscopre le tradizioni del passato, i sapori dei grandi classici della biscotteria in Italia e nel mondo. Viene inoltre dedicata una parte alle nuove interpretazioni, ai gusti del futuro.



Il libro è dedicato al mondo delle torte “al trancio”, dedicandosi poi alle tre macro sezioni sulle tematiche scelte: Mignon, Monoporzioni e Torte. Il Maestro Malizia riesce portare un tocco di creatività attraverso le declinazioni differenti delle preparazioni. Dedica inoltre una parte ai consigli per organizzare al meglio il lavoro in laboratorio.



Il Maestro Davide Malizia guida i lettori all'utilizzo dello zucchero artistico, partendo dalle basi per arrivare alle differenti tecniche di lavorazione. Verranno spiegati nastri, fiori e piece completa, fino al cosiddetto Metodo Malizia, in cui il maestro svela i suoi trucchi e la sua esperienza.



# indice

[www.aromacademy.eu](http://www.aromacademy.eu)

- 3** Benvenuti in Aromacademy
- 5** Corso Professionale di Pasticceria
- 10** Direttore Didattico Davide Malizia
- 14** I Docenti Del Corso
- 16** Il Metodo Malizia
- 18** Argomenti del Corso
- 24** Il Programma
- 27** Materiale Didattico
- 28** Il Laboratorio Aromacademy
- 30** Orientamento Didattico
- 31** Stage
- 32** Sbocchi Lavorativi
- 34** Inserimento nel Lavoro
- 37** Costi e Rateizzazioni
- 38** Corsi Luxury
- 40** Dove Siamo
- 42** Indicazioni per Alloggi
- 44** Sponsor Aromacademy
- 48** Editoria