

DOCENTI ITALIAN CHEF ACADEMY – CORSO PROFESSIONALE PASTICCERIA – MODULO 3 :

Tecniche di Pasticceria d'Autore:

- Salvatore De Riso Miglior Pasticcere in Italia e nel Mondo
- Roberto Lestani Alta Pasticceria D'Autore – Campione del Mondo Pasticceria, Campione Olimpionico Cioccolateria
- Lucio Forino Campione del mondo di pasticceria a squadre.
- Stephane Betmon Alta Pasticceria D'Autore (Francia)
- Antonio Dario Nuti Alta Pasticceria D'Autore – "Rome Cavalieri, a Waldorf Astoria Resort"
- Marion Lichtle Alta Pasticceria D'Autore – "Il Pagliaccio" (2 stelle michelin)
- Pantaleone Amato Tecniche Professionali di Pasticceria
- Paola Azzolina Tecniche Professionali di Pasticceria
- Aimone Zanghirella Tecniche Professionali di Pasticceria
- Daniele Condrò Tecniche Professionali di Pasticceria
- Francesca Fucci Tecniche Professionali di Pasticceria
- Fabrizio D'Alessandro Tecniche Professionali di Pasticceria
- Emanuele Montana Tecniche Professionali Gelato

Orientamento al lavoro:

- Dott.ssa Francesca Gambini

Comunicazione & Branding:

- Annalisa Leopolda Cavaleri Giornalista professionista e Critica Enogastronomica