



**SI VA IN SCENA / CURTAIN UP**

I NOSTRI CORSI / OUR COURSES 2016



PASTRY CONCEPT®

Leonardo Di Carlo



“

I migliori Maestri  
sono quelli che ti indicano  
dove guardare, ma non ti dicono  
cosa vedere.

”

*The best teachers are those who show you where to look, but don't tell you what to see.*

A handwritten signature in black ink, reading "Joseph J. White". The signature is written in a cursive style and is positioned in the bottom right corner of the page.



**PASTRY CONCEPT®** nasce dopo che Leonardo Di Carlo, con quasi 25 anni di esperienza nel campo del pasticceria - 20 trascorsi in giro per il mondo come docente e tecnico presso **Scuole Internazionali** ed aziende del settore - decide di crearsi un proprio spazio, dove continuare la ricerca del sapere e condividerlo con le persone che aspirano ad apprendere e acquisire gli strumenti **per migliorare e diventare i protagonisti nella propria attività.**

La regia ed il lavoro dietro le quinte è affidato a chi lo ha aiutato a crescere professionalmente e ha deciso di condividere con lui **la cosa più importante: la vita! Michela Balliana** curerà l'aspetto burocratico, commerciale e di marketing. La location, situata in uno stabile di nuova costruzione in prossimità del centro di Conegliano, ma lontano dal traffico e dal rumore, è stata progettata da **professionisti del settore**, seguendo la filosofia di Leonardo e Michela; una piccola sala di benvenuto, un ufficio semplice ma professionale ed un aula didattica fornita con le migliori tecnologie di lavoro che il mercato possa offrire, adatta ad un numero limitato di corsisti professionisti praticanti, ma così versatile da poter contenere una platea comodamente seduta, **per seguire le lezioni del Maestro.** I corsi Concept sono sempre a numero chiuso. A seconda dell'argomento e della tipologia i posti messi a disposizione variano da 6 a 8 per garantire a tutti i partecipanti di poter seguire nel modo migliore e **di avere uno stretto contatto con il Maestro.**





**PASTRY CONCEPT®** is Leonardo Di Carlo's exciting business adventure. After almost 25 years' experience in the pastry trade, 20 of which spent travelling the world as a lecturer and expert in **international schools** and companies, Leonardo Di Carlo is setting up his own training centre where he will continue his search for knowledge and share his skills with those who aspire to learning and acquiring the tools with which **to improve their performance and boost their business.**

Directing and working behind the scenes is **Michela Balliana**, the person who is helping in the management of Leonardo's profession and, most importantly, **Leonardo's life partner.** She takes care of administration, sales and marketing. The venue is a new construction in Conegliano, in North-Eastern Italy. It is close to the town centre but far from traffic and noise.

It has been designed by **professional architects** according to Leonardo and Michela's priorities, with a small reception room, a simple but efficient office and a lecture room provided with the best technology the market offers. The lecture room is suitable for courses with a limited number of working professionals, but is versatile enough **to comfortably seat the entire audience.** Pastry Concept® courses are always held for a limited number of participants; according to the subject and type of course the places available go from 6 to 8 to ensure that all attendees gain valuable experience and benefit from **close contact with the instructor.**





## **PASTRY CONCEPT®** **Professione Pasticcere**

Ai professionisti del settore che vogliono mettersi in gioco per approfondire il loro sapere e coltivare, con l'aggiornamento, le loro doti di "artigiani del dolce".

### **Profession Pastry Cook Course**

*For professionals in the trade who want to put themselves to the test and widen their knowledge or refresh their talent as "pastry artisans".*



## **PASTRY CONCEPT®** **Pasticceria Scientifica**

Un per-corso sugli ingredienti e le varie famiglie della Pasticceria, le loro proprietà, la tecnica per lavorarli, semplici nozioni di chimica e di fisica, per poter comprendere meglio le trasformazioni che si ottengono maneggiandoli.

Conoscere nel profondo le basi della pasticceria.

### **Scientific Pastry Course**

*A course on the fundamentals of pastry ingredients and the different pastry categories, their qualities and processing methods, and simple notions of chemistry and physics, to better understand what happens to ingredients when they are handled. Provides in-depth knowledge of basic pastry production.*



## **PASTRY CONCEPT®** **Gourmand**

Agli amatori e appassionati all'arte della Pasticceria, a chi si avvicina per la prima volta e a chi invece cerca di migliorare la propria tecnica o di conoscere nuovi ed innovativi metodi e preparazioni.

### **Gourmand Course**

*For amateurs and fans of the art of pastry making, for those who are new to the trade, and for those who seek to improve their technique or learn about innovative methods and preparations.*



## **PASTRY CONCEPT®** **Research&Development**

PASTRY CONCEPT® propone ricerca, sviluppo e studio per l'innovazione tecnologica, da utilizzare per migliorare i propri prodotti, crearne di nuovi o migliorare i processi di produzione.

### **Research&Development Course**

*PASTRY CONCEPT® proposes technological innovation through research, development and study. Teaches how to improve existing products, create new ones, or upgrade production processes.*



*share*  
**YOUR**  
*passion*





### **PASTRY CONCEPT®**

#### **Consulenza su misura**

PASTRY CONCEPT® mette a disposizione il suo sapere per realizzare una consulenza personalizzata in base alle richieste del cliente.

Apertura nuove aziende;  
Corso su misura;  
Consulenza in azienda propria;  
Formazione aziendale.

#### **Bespoke Consultancy Services**

*PASTRY CONCEPT® provides consultancy services tuned to meet the requirements of individual clients.*

*Setting up a new business;  
Tailor-made courses;  
Consultancies on clients' premises;  
Corporate training.*



### **PASTRY CONCEPT®**

#### **Corsi mirati per associazioni e aziende**

PASTRY CONCEPT® mette a disposizione il suo sapere per realizzare corsi mirati in base alle esigenze dei clienti.

#### **Courses for Associations and Companies**

*PASTRY CONCEPT® provides custom training courses tailored to the needs of individual clients.*



### **PASTRY CONCEPT®**

#### **Corsi per gruppi di stranieri che vogliono conoscere la Pasticceria Italiana**

Percorso formativo sul mondo della pasticceria italiana, patrimonio conosciuto, invidiato e copiato in tutto il mondo. Inoltre l'ultimo giorno, per chi desidera un ulteriore souvenir, collaboriamo all'organizzazione della visita di Treviso e, naturalmente, alla scoperta dell'unicità di Venezia.

#### **Courses for foreign groups who wish to learn about Italian pastry making**

*Training courses centred on Italian pastry making, a flair recognised, envied and copied worldwide. In addition, for those interested in the local sights, on the last day we can organize a tour of Treviso and, of course, a trip to explore the unique atmosphere of Venice.*



### **Consulenze a distanza**

PASTRY CONCEPT®, grazie alla tecnologia d'avanguardia, riesce a seguire e sviluppare consulenze a distanza.

#### **Distance Consultancy Service**

*PASTRY CONCEPT® uses cutting edge technology to provide distance consultancy services.*

TOUR  
Assisi

PASTRY CONCEPT®  
Leonardo Di Carlo



### **La quota di partecipazione al corso include**

Frequenza delle lezioni  
Materiale didattico  
Pranzo  
Coffee break

### **Orari**

9.00 - 18.00 c.a.

Gli orari indicati potrebbero subire delle variazioni,  
dipendenti dallo svolgimento delle lezioni.

### **Sede di svolgimento del corso**

PASTRY CONCEPT®

Via Giuseppe Lazzarin 68/C  
31015 Conegliano (Treviso), Italy

### **Alloggio**

L'alloggio è escluso dal costo del corso, ma la scuola ha attivato convenzioni  
con strutture ricettive della zona per ogni esigenza.

### **Courses include**

*Attendance at the classes  
Teaching material  
Lunch  
Coffee breaks*

### **Class times**

*Approx. 9:00 a.m. - 6:00 p.m.*

*The times given may change according to the progress of the classes.*

### **Courses held at**

*PASTRY CONCEPT®*

*Via Giuseppe Lazzarin 68/C  
31015 Conegliano (Treviso), Italy*

### **Accommodation**

*Accommodation is not included in the cost of the course.*

*Pastry Concept® has an agreement with several accommodation facilities,  
to meet all needs.*

“

**Grazie a chi vorrà essere dei nostri.**

**Iscrivetevi... al resto ci pensiamo noi!**

*Are you ready to join us at PASTRY CONCEPT®?*

*Enrol now and leave the rest to us!*

”

*share*  
**YOUR**  
*passion*

PASTRY CONCEPT®  
Leonardo Di Carlo





PASTRY CONCEPT®  
Leonardo Di Carlo

Via Giuseppe Lazzarin 68/C  
31015 Conegliano TV Italy  
phone +39 0438 223 07  
pastryconcept.com  
michela@pastryconcept.com

Coordinate GPS  
+ 45.893759  
+ 12.300742