

Corso pratico di pasticceria a Oristano



Progetto Performare

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it

f    

CORSO PRATICO DI PASTICCERIA

Luogo

Sardegna, Oristano

<https://www.annunci.it/x-108509-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A ORISTANO - CORSO A PAGAMENTO.

SCHEDA TECNICA

- Durata: 36 ore, 12 lezioni.
- Calendario: 2 sere a settimana.
- Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticceri professionisti.
- Rilascio: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

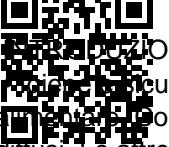
DESCRIZIONE

Il corso fornisce gli elementi di base per la preparazione degli impasti, delle creme e delle decorazioni, che permettono di acquisire le competenze indispensabili per accedere al mestiere del pasticcere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore.

DESTINATARI

Il corso è indirizzato ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 36 ORE - 12 LEZIONI)

							
INTRODUZIONE (teoria e laboratorio alternativi)	TEORIA (teoria e laboratorio alternativo)						
• Sicurezza alimentare e personale							
• Contaminazione alimentare							
• Caratteristiche dei microorganismi diffusi							
• Attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio	• Attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio	• Attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio	• Attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio	• Attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio	• Attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio	• Attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio	• Attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio
• Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti	• Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti	• Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti	• Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti	• Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti	• Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti	• Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti	• Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti
PASTICCERIA BASE (18 ore - 6 lezioni)							
• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé)	• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé)	• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé)	• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé)	• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé)	• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé)	• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé)	• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé)
• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, al limone)	• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, al limone)	• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, al limone)	• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, al limone)	• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, al limone)	• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, al limone)	• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, al limone)	• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, al limone)

Corso pratico di pasticceria a Oristano

<https://www.annunci.it/x-108509-z>



Corso pratico di pasticceria a Oristano



Corso pratico di pasticceria a Oristano



Corso pratico di pasticceria a Oristano



Corso pratico di pasticceria a Oristano



Corso pratico di pasticceria a Oristano



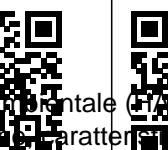
Corso pratico di pasticceria a Oristano



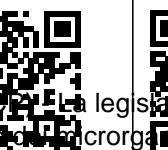
Corso pratico di pasticceria a Oristano



Corso pratico di pasticceria a Oristano



Corso pratico di pasticceria a Oristano



Corso pratico di pasticceria a Oristano



- Pasticceria da forno dolce (crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

PASTICCERIA AVANZATA (18 ore - 6 lezioni)

- Pasticceria da forno salata (stuzzichini, pizzette, tartine e salati mignon; torte salate e quiche).
- Creme avanzate (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- Pasticceria fresca (semifreddi, torte farcite, paste e mignon).
- Pasticceria artistica (torte a tema e decori vari).

NOTA: Il programma sopra indicato e il calendario sono una linea guida e potrebbero subire variazioni.
Si può partecipare al corso completo o solo a un modulo di corso (pasticceria base o pasticceria avanzata).

INVIA LA TUA RICHIESTA DI INFORMAZIONI E VERRAI RICONTATTATO DAI NOSTRI REFERENTI DI CORSO PER RICEVERE MAGGIORI DETTAGLI, OVIAMENTE SENZA IMPEGNO.