

Corso di pasticceria ad Ancona



Progetto Performare

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

f    

CORSO PRATICO DI PASTICCERIA



Luogo **Marche, Ancona**

<https://www.annunci.it/x-112111-z>



ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO AD ANCONA - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

SCHEDA TECNICA

- Durata: 36 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria (necessari per la parte pratica) verranno forniti in proprietà a ciascun allievo.
- Docenti: I ns. formatori sono Pasticceri professionisti.
- Rilascio: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

DESCRIZIONE

Fornire 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, 10 LEZIONI)

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
| INTRODUZIONE (1 lezione, entrambi moduli formativi) - Sicurezza alimentare e persone - Aspetto legistico - Contaminazioni alimentari (es. microcontaminanti, caratteristiche, incorgio, diffusi). Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio. | LE MATERIE PRIME : dosaggio, la miscelazione, la formatura, la decorazione - conservazione degli impasti di base e prodotti finiti | Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annunci.it/x-112111-z |
| PASTICCERIA BASE (5 lezioni) | Impasti di base (pasta frolla classica al cioccolato, pasta spagna, pasta sfoglia, pasta brisé). | Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annunci.it/x-112111-z |
| Creme di base (crema pasticciere classica, al cioccolato, al limone). | | | | | |

Corso di pasticceria ad Ancona

<https://www.annunci.it/x-112111-z>



Corso di pasticceria ad Ancona
<https://www.annunci.it/x-112111-z>



Corso di pasticceria ad Ancona
<https://www.annunci.it/x-112111-z>



Corso di pasticceria ad Ancona
<https://www.annunci.it/x-112111-z>



Corso di pasticceria ad Ancona
<https://www.annunci.it/x-112111-z>

<https://www.annunci.it/x-112111-z>

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

PASTICCERIA AVANZATA (5 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, OVVIAIMENTE SENZA IMPEGNO.