

Corso di pasticceria ad Ancona



The screenshot shows the Progetto Performare website for a practical pastry course. The header features the Progetto Performare logo and navigation links for Facebook, Instagram, and Twitter. The main title is 'CORSO PRATICO DI PASTICCERIA'. Below the title are several images: a chef in a white uniform and hat holding a small cake, a small round cake with strawberries and cream, a slice of dark chocolate cake, a tall cake with yellow and white frosting, and a tray of small pastries.

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 i modi formativi) - Sicurezza dei prodotti alimentari per le persone e ambientale (legge europea legge - Contaminazioni alimentari (es. microcontaminanti) e caratteristiche di microorganismi diffusi. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.	LEZIONE 1 (1 lezione, entrambi i modi formativi) - Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la decorazione, la cottura, la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.	LEZIONE 2 (1 lezione, entrambi i modi formativi) - PASTICCERIA BASE (5 lezioni) - Impasti di base (pasta frolla classica, al cioccolato, pandi spagna, pasta sfoglia, pasta brisé).	LEZIONE 3 (1 lezione, entrambi i modi formativi) - Creme di base (crema pasticciere classica, al cioccolato, al limone).	LEZIONE 4 (1 lezione, entrambi i modi formativi) - PASTICCERIA DECORAZIONE (5 lezioni)	LEZIONE 5 (1 lezione, entrambi i modi formativi)
https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona	Corso di pasticceria ad Ancona	Corso di pasticceria ad Ancona	Corso di pasticceria ad Ancona	Corso di pasticceria ad Ancona	Corso di pasticceria ad Ancona
https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z	https://www.annunci.it/x-112111-z

Corso di pasticceria ad Ancona
<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.