

Corso di pasticceria ad Ancona



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.
- Rilascia: 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)

1. PRESENTAZIONE (Materiale di benvenuto, obiettivi formativi)
2. Sicurezza (Norme di sicurezza alimentare, norme personali e ambientali (D.Lgs. 81/08) e legislazione europea e italiana)
3. Contaminazioni e contaminanti (Cause, fonti, caratteristiche, conseguenze, prevenzione)
4. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.

5. Le materie prime: dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (5 lezioni)

- Impasti di base (pasta frolla classica, al cioccolato, pan di spagna, pasta sfoglia, pasta brisè)
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).

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

-
- 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, OVVIAMENTE SENZA IMPEGNO.