Corso di pasticceria ad Ancona

Luogo **Marche, Ancona**
https://www.annuncici.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)
OVVERO 18 LEZIONI (per chi frequenta entrambi i corsi formativi)
• Igiene, sicurezza nel settore alimentare, igiene personale e ambientale (HACCP, Cenni a legislazione alimentare, contaminazioni alimentari, tossinfezioni alimentari, caratteristiche dei microrganismi diffusi. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.
• Le materie prime: il 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 e al cioccolato, pan di spagna, pasta sfoglia, pasta brisè)
• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).

Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.it/x-112111-z
Corso di pasticceria ad Ancona https://www.annuncici.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, OVVIAMENTE SENZA IMPEGNO.