



Progetto
PerFormare

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






CORSO PRATICO DI PASTICCERIA



















SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Maestri Pasticceri.
- Rilascia: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare e Attestato di Formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

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 pasticciere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore.

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

CONTENUTI (CORSO COMPLETO BASE+AVANZATO: 35 ORE, 10 LEZIONI)

 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>	 <p> https://www.annunci.it/x-130086-z Corso pratico di pasticceria a Cormano (MI) </p>
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 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.