

Corso pratico di pasticceria classica a Novara



Luogo **Piemonte, Novara**
<https://www.annunciici.it/x-135237-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A NOVARA - CORSO A PAGAMENTO. RICHIEDI INFORMAZIONI

SCHEDA TECNICA

- Durata: 36 ore - Lezioni: 12
 - Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
 - Docenti: Maestri Pasticceri.
 - 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.

CONTENUTI (CORSO COMPLETO BASE+AVANZATO: 36 ORE, 12 LEZIONI)

PASTICCERIA AVANZATA (18 ore - 6 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).

COMPETENZE ACQUISITE A FINE CORSO:

- Conoscenza e padronanza delle tecniche di pasticceria.
- Capacità di realizzare prodotti di pasticceria classici e moderni.
- Conoscenza delle materie prime e delle attrezzature di pasticceria.
- Corretto utilizzo degli strumenti e macchinari da lavoro.
- Abilità tecnica nella farcitura e decorazione di torte e dolci.
- Corretta pulizia.

AL TERMINE DEL PERCORSO FORMATIVO SI RILASCIA ATTESTATO DI FREQUENZA

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. Chiudi