



**Progetto
PerFormare**

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





CORSO PRATICO DI PASTICCERIA





ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A GRASSOBBIO (BG) - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

- **Durata:** 35 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.

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.

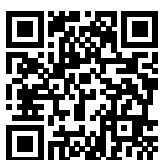
Il corso è indirizzato ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamentali della pasticceria e della decorazione di torte.

TEMA D'ESAME (a scelta tra entrambi i titoli formativi)
 "Sicurezza e salute sul lavoro alimentare: rischi per la persona e l'ambiente" (FASO) e la legislazione attuale sulla contaminazione alimentare e sulla contaminazione dei caratteri dei prodotti microorganismi diffusi. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.

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

- Impasto di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di Spagna, pasta sfoglia, pasta brisè)
- Creme di base (crema pasticcera classica, a cioccolato e al limone)

psi.it/
 i p
 soci



Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)



Corso pratico di pasticceria
classica a Grassobbio (BG)



Corso pratico di pasticceria
classica a Grassobbio (BG)



Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)



**Corso pratico di pasticceria
classica a Grassobbio (BG)**



Corso patino di pasticceria classica a Grassano (BG)



Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)



Corso pratico di pasticceria classica a Grassano (BG)



Corso pratico di pasticceria classica a Grassano (BG)



Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)

-
- Pasticceria da forno dolce (crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

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. Chiudi