

Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)



Luogo **Lombardia, Grassobbio**
<https://www.annunci.it/x-154336-z>

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

SCHEDA TECNICA

- 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.

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 35 ORE - 10 LEZIONI)

 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG) https://www.annunci.it/x-154336-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG) https://www.annunci.it/x-154336-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG) https://www.annunci.it/x-154336-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG) https://www.annunci.it/x-154336-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG) https://www.annunci.it/x-154336-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG) https://www.annunci.it/x-154336-z</p>
<p>PRIMA LEZIONE (Incluso il pranzo formativo) Sicurezza alimentare, igiene personale, igiene ambientale, la legge sulla sicurezza alimentare, i contaminanti, i caratteri di un microorganismo diffuso. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.</p> <p>Le materie prime: dosaggio, la miscelazione, le formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.</p> <p>PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impasti di base (pasta frolla classica al cioccolato, pan di Spagna, pasta sfoglia, pasta brisè) • Creme di base (crema pasticcera classica, cioccolato al limone). 					


Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)
<https://www.annunci.it/x-154336-z>


Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)
<https://www.annunci.it/x-154336-z>


Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)
<https://www.annunci.it/x-154336-z>


Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)
<https://www.annunci.it/x-154336-z>

-
- 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