

Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)



Luogo **Lombardia, Giussano**
<https://www.annunci.it/x-17686-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A GIUSSANO (MB) - CORSO A PAGAMENTO.

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore, 10 lezioni.
- Calendario: 2 sere a settimana.
- Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticceri professionisti.
- Rilascia: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

DESCRIZIONE

Il corso fornisce 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.

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)

TEORICA (17,5 ore - 5 lezioni)
 • Sicurezza alimentare e personale (C.A.C.C.) e la legislazione alimentare
 • Contaminazioni alimentari, igiene e controllo qualità
 • Caratteristiche e caratteristiche dei prodotti alimentari 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.

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)

- Impasti di base (pasta frolla classica al cioccolato, pan di spagna, pasta sfoglia, pasta brisè)
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-z>



Corso pratico di pasticceria a Giussano (MB)

<https://www.annunci.it/x-17686-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.