

Corso pratico di pasticceria classica a Belluno



Luogo **Veneto, Belluno**
<https://www.annunci.it/x-226535-z>

ISCRIZIONI APerte AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A BELLUNO - IL CORSO E' A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticceri professionisti.
- Rilascio: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare.

DESCRIZIONE

Il corso fornisce gli elementi di base per la preparazione di impasti, creme e decorazioni che permettono di apprendere le competenze indispensabili per preparare in autonomia prodotti di pasticceria dolci e salati nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore. Le abilità acquisite saranno facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere la professione con la possibilità di proporsi lavorativamente presso pasticcerie, panifici, aziende di produzione e distribuzione del settore dolciario, che per chi lo vive semplicemente come un hobby.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a chiunque abbia la passione per la materia della pasticceria: da chi viene da un'esperienza di scuola alberghiera e vuole migliorare le proprie competenze (studenti), a chi ama la

cucina e la pasticceria in genere e vuole soddisfare i propri dubbi lo ha pensato di farne un mestiere o a
dare un'occasione ampia per tutti della cucina che vuole diventare un Pasticcere o un Pasticciera. Dopo
cavalcando un nucleo di professionisti aperto a chi di avanza nel settore della cucina e la confezione
per il consumo di massa.



Corso pratico di pasticceria a Belluno
classica
https://www.munizzi.it/x-226535-
zione
organismi più
z
gl



<https://www.annunciici.it/x-226535-5>



Corso pratico di pasticceria
classica a Belluno

<https://www.annunci.it/x-226535-2>



Corso pratico di pasticceria
classica a Belluno

<https://www.annunciati.it/x-226535->

QR code linking to the Bellunese website for the cooking course.



(CORSO COMPLETO)
di pasticceria
classica
e (inclusa in entrata) la
cucina del settore alimentare, la brigata
me: dosaggio, la
<https://www.pasticceriabellunese.it/corsi/corso-completo-di-pasticceria-classica-e-cucina-del-settore-alimentare-la-brigata-me-dosaggio-la>



TO 35 ORE, 10 L
Z
https://www.
moduliforma.
mentare: Igiene p
ari: modalità di co
laboratorio, la ge
miscolazione, la f
classica, la pasticceria
Bellunca

A QR code is located in the top right corner of the page, with the text "Corso di pasticceria classica" and "Belluno" written vertically next to it. The QR code links to the website <https://www.pasticceriabelluno.it/corsi/pasticceria-classica-belluno>.



Corso pratico di pasticceria e
la lezione di micro-
classica a Belluno.
e (HACCP) e
risiche dei micro-
boratorio.
a decorazione

<https://www.pasticceriabelluno.it/x-226535-2>



Corso pratico di pasticceria
classica a Belluno

<https://www.annunci.it/x-226535-2>

conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)

- Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di spagna, pasta choux);
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone);
- Pasticceria da forno (crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel in diverse varianti).

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Pasta Sfoglia dolce e salata;
- Pasticceria da colazione (impasti brioche sfogliati e non, da colazione);
- Fritti (Crostolo, Giuseppina e frittelle varie);
- Pasticceria artistica (realizzazione millefoglie con decorazioni).

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.