



**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 PALLARE (SV)- IL CORSO E' A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

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

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.

CORSO COMPLETO: BASE+AVANZATO (35 ore, 10 lezioni)

INTRODUZIONE (inclusa in entrambi i moduli formativi)

La sicurezza alimentare e la nutrizione personale e domestica (e le politiche alimentari e le organizzazioni alimentari) - Qualità di nutrizione, determinatore e micro-organismi più difficili da raggiungere: primo, secondo, la misurazione, la formazione, la ricerca, la ricerca e la dimostrazione degli indicatori base e prodotti.

PASTICCERIA BASE (17.5 ore - 5 lezioni)

- | | | | |
|--|--|--|--|
| Pasta d'orzo: molteplici varianti, tra cui Classica, Milano, Petit Beurre. | Pasta d'orzo: molteplici varianti, tra cui Classica, Milano, Petit Beurre. | Pasta d'orzo: molteplici varianti, tra cui Classica, Milano, Petit Beurre. | Pasta d'orzo: molteplici varianti, tra cui Classica, Milano, Petit Beurre. |
| Pasta Briseè: realizzazione Strudel. | Pasta Briseè: realizzazione Strudel. | Pasta Briseè: realizzazione Strudel. | Pasta Briseè: realizzazione Strudel. |
| Piccola pasticceria da colazione: realizzazione Mini Cake e Muffin. | Piccola pasticceria da colazione: realizzazione Mini Cake e Muffin. | Piccola pasticceria da colazione: realizzazione Mini Cake e Muffin. | Piccola pasticceria da colazione: realizzazione Mini Cake e Muffin. |
| Creme: realizzazione di più varianti, tra cui Crema Pasticcera, Crema al Limone, Crema al Cioccolato e Zabaglione. | Creme: realizzazione di più varianti, tra cui Crema Pasticcera, Crema al Limone, Crema al Cioccolato e Zabaglione. | Creme: realizzazione di più varianti, tra cui Crema Pasticcera, Crema al Limone, Crema al Cioccolato e Zabaglione. | Creme: realizzazione di più varianti, tra cui Crema Pasticcera, Crema al Limone, Crema al Cioccolato e Zabaglione. |



Corso pratico di pasticceria classica a Pallare (SV)



Corso pratico di pasticceria classica a Pallare (SV)



Corso pratico di pasticceria classica a Pallare (SV)



Corso pratico di pasticceria classica a Pallare (SV)



Concetto di pasticceria classica a Pallare (SV)



**Costa patito di pasticceria
classica a Pallare (SV)**



Corso pratico di pasticceria
classica a Pallare (SV)



Coso prático di pasticceria classica a Pallare (SV)



Corso pratico di pasticceria
classica a Pallare (SV)
Crem



Corso pratico di pasticceria
classica a Pallare (SV)

-
- Meringaggi: realizzazione Meringa Classica, Meringa Italiana e Meringa Reale.
 - Pan di Spagna: realizzazione base per torte.

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Pan di Spagna: costruzione corretta di una torta e realizzazione Semifreddi.
- Pasticceria Artistica: realizzazione decori a cornetto fine.
- Pasta Sfoglia Dolce: realizzazione Torta Millefoglie.
- Pasticceria Salata.
- Creme Avanzate.
- Pasta briseè: realizzazione Torte Salate.
- Brioche.
- Pasta Choux.

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