

Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE)



Luogo Veneto, Caorle
<https://www.annunci.it/x-351849-z>

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

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Maestri Pasticceri.
- Rilascia: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare e Attestato di Formazione pratica rilasciato dal docente del corso.


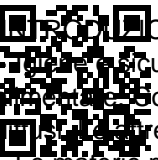
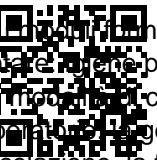


DESCRIZIONE

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 fondamentali della pasticceria e della decorazione di torte.

CONTENUTI (CORSO COMPLETO BASE+AVANZATO: 35 ORE, 10 LEZIONI)

 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE) https://www.annunci.it/x-351849-z</p>
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--

CONTENUTI (CORSO COMPLETO BASE+AVANZATO: 35 ORE, 10 LEZIONI)

ISCRIZIONE (in base ai rimborsi amministrativi)
 - Sicurezza alimentare e igiene personale e ambientale (HACCP) - La legislazione alimentare - Contaminazioni alimentari - Contaminazione e caratteristiche dei prodotti - Sicurezza alimentare - Igiene di lavoro e gestione dei rifiuti in laboratorio
 - Le materie prime: Il 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 e al cioccolato, pan di spagna, pasta sfoglia, pasta briše)
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone)
- Pasticceria da forno dolce (brioche e piccoli lieviti da colazione, crostate, biscotti, la 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