

# Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE)



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

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

## SCHEMA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
  - Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
  - Docenti: Maestri Pasticceri.
  - Rilascio: 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.

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

				
SCUOLE DI PASTICCERIA (17,5 ore - 5 lezioni) (entrambi i moduli alternativi)	SCUOLE DI PASTICCERIA (17,5 ore - 5 lezioni) (entrambi i moduli alternativi)	SCUOLE DI PASTICCERIA (17,5 ore - 5 lezioni) (entrambi i moduli alternativi)	SCUOLE DI PASTICCERIA (17,5 ore - 5 lezioni) (entrambi i moduli alternativi)	SCUOLE DI PASTICCERIA (17,5 ore - 5 lezioni) (entrambi i moduli alternativi)
Le materie prime: la sicurezza nel settore alimentare, la sicurezza personale e ambientale (IACCA), la legislazione europea e nazionale, le contaminazioni alimentari, i rischi, le contaminazioni e caratteristiche dei microrganismi, le norme di pulizia e disinfezione, la pulizia di lampade, la gestione dei rifiuti in laboratorio.	Le materie prime: la sicurezza personale e ambientale (IACCA), la legislazione europea e nazionale, le contaminazioni alimentari, i rischi, le contaminazioni e caratteristiche dei microrganismi, le norme di pulizia e disinfezione, la pulizia di lampade, la gestione dei rifiuti in laboratorio.	Le materie prime: la sicurezza personale e ambientale (IACCA), la legislazione europea e nazionale, le contaminazioni alimentari, i rischi, le contaminazioni e caratteristiche dei microrganismi, le norme di pulizia e disinfezione, la pulizia di lampade, la gestione dei rifiuti in laboratorio.	Le materie prime: la sicurezza personale e ambientale (IACCA), la legislazione europea e nazionale, le contaminazioni alimentari, i rischi, le contaminazioni e caratteristiche dei microrganismi, le norme di pulizia e disinfezione, la pulizia di lampade, la gestione dei rifiuti in laboratorio.	Le materie prime: la sicurezza personale e ambientale (IACCA), la legislazione europea e nazionale, le contaminazioni alimentari, i rischi, le contaminazioni e caratteristiche dei microrganismi, le norme di pulizia e disinfezione, la pulizia di lampade, la gestione dei rifiuti in laboratorio.
<a href="https://www.annuncio.it/x-351849-z">https://www.annuncio.it/x-351849-z</a>	<a href="https://www.annuncio.it/x-351849-z">https://www.annuncio.it/x-351849-z</a>	<a href="https://www.annuncio.it/x-351849-z">https://www.annuncio.it/x-351849-z</a>	<a href="https://www.annuncio.it/x-351849-z">https://www.annuncio.it/x-351849-z</a>	<a href="https://www.annuncio.it/x-351849-z">https://www.annuncio.it/x-351849-z</a>

## Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE)

<https://www.annuncio.it/x-351849-2>

Corso pratico di pasticceria classica (VENEZIA) a stoglia, pasta frolla e, discoteca, se  
https://www.sannucio.it/x-351849-  
Z

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

zione, la formazione dei prodotti classici. Corso pratico di pasticceria e confectionery (VE) <https://www.veggiocuore.it/corsi/corsi-di-pasticceria-e-confectionery/351849>

<https://www.pasticcioclassica.it/x-351849-> corso pratico di pasticceria classica a Catania (VE) 17,5 ore - 5 giorni (pasta frolla classica, crema pasticcera, torte dolci, brioches, ecc...), la base degli impasti di base.

<https://www.hanapic.it/x-351849-1>

Corso pratico di pasticceria  
classica a Caorle (VE)  
<https://www.annunci.it/x-351849-1>

Corso pratico di pasticceria  
classica a Caorle (VE)  
<https://www.annuncici.it/x-351849-1>  
Z

**Corso pratico di pasticceria  
classica a Caorle (VE)**  
<https://www.annuncici.it/x-351849-1>

## Corso pratico di pasticceria classica a Caorle (VE)

---

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, OVVIAIMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi