

# Corso pratico di pasticceria classica a Trieste



**Luogo** Friuli-Venezia Giulia, Trieste  
<https://www.annunci.it/x-355002-z>

**ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A TRIESTE - 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><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Trieste</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-355002-z">https://www.annunci.it/x-355002-z</a></p>
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--

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

**1. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**2. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**3. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**4. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**5. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**6. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**7. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**8. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**9. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**10. Sicurezza alimentare (norme igieniche, norme anticontaminazione, norme antirischio)**

**PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)**

- Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di spagna, pasta sfoglia, pasta bri e)
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).
- Pasticceria da forno dolce (brioche e piccoli lievitati da colazione, 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. Chiudi