

# Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona



Progetto Performare

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI  
[www.progettoperformare.it](http://www.progettoperformare.it) - [corsi@progettoperformare.it](mailto:corsi@progettoperformare.it)

[f](https://www.facebook.com/progettoperformare) [i](https://www.instagram.com/progettoperformare/) [t](https://www.twitter.com/progettoperformare)

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA**



Luogo **Marche, Ancona**  
<https://www.annunci.it/x-380504-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO AD ANCONA - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

## SCHEDA TECNICA

- Durata: 36 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.

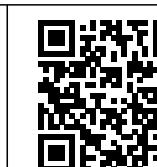
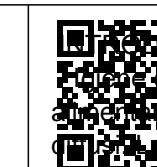
## DESCRIZIONE

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 fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

## CONTENUTI (CORSO COMPLETO BASE+AVANZATO: 36 ORE, 10 LEZIONI)

 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>
<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>	<b>Corso pratico di pasticceria classica ad Ancona</b> <a href="https://www.annunci.it/x-380504-z">https://www.annunci.it/x-380504-z</a>

---

muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

**PASTICCERIA AVANZATA (18 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