

# Corso pratico di pasticceria a Lecce



**Luogo** **Puglia, Lecce**  
<https://www.annunci.it/x-40487-z>

**ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A LECCE - CORSO A PAGAMENTO**

## SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore, 10 lezioni.
- Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticceri professionisti.
- Rilascia: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

## DESCRIZIONE

Il corso fornisce 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.

## DESTINATARI

Il corso è indirizzato ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

## PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 35 ORE, 10 LEZIONI)

 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>	 <p><b>Corso pratico di pasticceria a Lecce</b>  <a href="https://www.annunci.it/x-40487-z">https://www.annunci.it/x-40487-z</a></p>
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

**PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 35 ORE, 10 LEZIONI)**

**TEMA 1: IGIENE (10 ore - 5 lezioni)**  
 • Sicurezza alimentare: igiene personale e ambientale (igiene personale, igiene ambientale, igiene del locale, igiene degli utensili, igiene degli ingredienti, igiene dei prodotti finiti, igiene della conservazione, igiene della distribuzione, igiene della vendita, igiene della pulizia, igiene della manutenzione, igiene della sicurezza, igiene della qualità, igiene della tracciabilità, igiene della responsabilità, igiene della trasparenza, igiene della comunicazione, igiene della informazione, igiene della formazione, igiene della certificazione, igiene della registrazione, igiene della certificazione, igiene della registrazione, igiene della certificazione, igiene della registrazione).

**TEMA 2: PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)**  
 • Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di spagna, pasta sfoglia, pasta brisè).  
 • Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).  
 • Pasticceria da forno dolce (costate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meininghe).

---

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.