

# Corso pratico di pasticceria classica a Tricesimo (UD)



Progetto Performare

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI  
www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it

f

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA**

Luogo

**Friuli-Venezia Giulia, Tricesimo**

<https://www.annunci.it/x-430268-z>

**ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A TRICESIMO (UD) - CORSO A PAGAMENTO**

## SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: I ns. formatori sono Pasticceri professionisti.
- Rilascio: 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 apprendere le competenze indispensabili per cominciare ad approcciarsi al mestiere del pasticcere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore.

## DESTINATARI

Il corso è rivolto agli operatori di settore, principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria. Le abilità acquisite saranno facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere la professione con la possibilità di inserimento lavorativo in laboratori di pasticceria o panifici, catering e aziende di produzione e distribuzione del settore dolciario, che per chi lo vive

semplicemente come un hobby.

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**Tricesimo (UD)**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA (35 ore - 10 lezioni)**

**PIA BAGNOLE (35 ore - 5 lezioni)**

**Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).**

**Pan di Spagna e Crema Basi (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);**

**Pasta Sfoglia (tecnica, teoria e pratica);**

**e Masse Montate per la prima colazione;**

**Macaron (tecnica, teoria e pratica).**

---

MODULO AVANZATO (17,5 ore - 5 lezioni)

- Le Torte Classiche all’Italiana;
- Le Basi della Pasticceria Salata;
- Le Creme Composte (tecnica, teoria e pratica);
- I Mignon e le Torte Moderne;
- Il Lievito Madre.

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