

Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)



Luogo **Sicilia, Misterbianco**
<https://www.annunci.it/x-489527-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A MISTERBIANCO (CT)
- 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.
- Rilascia: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

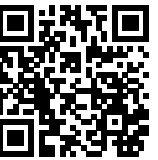
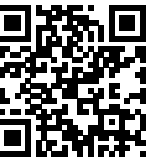
DESCRIZIONE

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.

PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 35 ORE, 10 LEZIONI)

 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)	 https://www.annunci.it/x-489527-z Corso pratico di pasticceria classica a Misterbianco (CT)
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

-
- Biscotteria secca
 - Cake e torte da forno

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Rosticceria siciliana, mignon salati
- Torte salate e quiche
- Crema ganache, chantilly e crema inglese
- Torte moderne e monoporzioni
- 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