

Corso pratico di pasticceria 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-51369-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 pasticciere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore. Si parlerà nello specifico di bilanciamenti, ricette, tecniche, materie prime e problemi di esecuzione.

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 passione.

(35 ore - 10 lezioni)

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)

• Le Frolle (tecnica, teoria e pratica).

• Pan di Spagna e le Creme Basi (pasticceria, teoria e pratica);

• La Pasta Choux (tecnica, teoria e pratica);

• La Pasta sfoglia (tecnica, teoria e pratica);

• Le Masse Montate per la prima colazione;

• Macaron;

• Tiramisù;

• Croissant;

• Pasticceria a Tricesimo;

• Corso pratico di pasticceria a Tricesimo;

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.