

Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



Luogo **Puglia, Torremaggiore**
<https://www.annunci.it/x-556661-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A TORREMAGGIORE (FG) - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

PROSSIMO CORSO IN PARTENZA: DAL 17 APRILE 2024

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 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

Il corso fornisce gli elementi di base per la preparazione di impasti, creme, dolci e salati, 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.

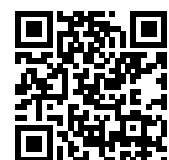
DESTINATARI

La formazione è rivolta a chiunque abbia la passione per la materia della pasticceria: da chi viene da un'esperienza di scuola alberghiera e vuole migliorare le proprie competenze (studenti), a chi ama la

cucina e la pasticceria in genere e vuole soddisfare i propri dubbi o ha pensato di farne un mestiere o a chi ama la pasticceria e vuole diventare un professionista. Il corso è un'occasione per chi vuole entrare nel settore e per chi ha una competenza in materia e vuole aggiornarsi.

CONTENUTI (CORSO COMPLETO BASE+AVANZATO: 35 ORE, 10 LEZIONI)

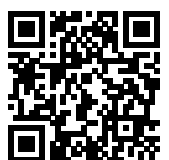
- **INTRODUZIONE** (inclusa in entrambi i moduli formativi)
- **Igiene e sicurezza nel settore alimentare:** Igiene personale e ambientale (HACCP). La legislazione alimentare. Contaminazioni alimentari: modalità di contaminazione. Caratteristiche dei microrganismi più diffusi. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.
- **Le materie prime:** dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



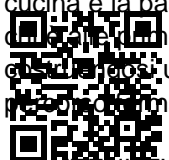
<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)



<https://www.annunci.it/x-556661-z>
 Corso pratico di pasticceria classica a Torremaggiore (FG)

conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)

- Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di Spagna, pasta sfoglia, pasta choux).
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).
- Pralineria (realizzazione cioccolatini ripieni e non con decorazione).

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Creme avanzate (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- Torte moderne (mignon moderni, monoporzioni).
- 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. Chiudi