

Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta



Luogo **Valle d'Aosta, Aosta**
<https://www.annunci.it/x-618963-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO AD AOSTA - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Durata: 36 ore - Lezioni: 12
- 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 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 fondamentali della pasticceria e della decorazione di torte.

PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 36 ORE, 12 LEZIONI)

 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>	 <p>https://www.annunci.it/x-618963-z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica ad Aosta</p>
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--

muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

PASTICCERIA AVANZATA (18 ore - 6 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.