

# Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari



**Sardegna, Cagliari**  
<https://www.annunci.it/x-649386-z>

**ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A CAGLIARI - CORSO A PAGAMENTO** (richiedi maggiori informazioni)

## **SCHEDA TECNICA**

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
  - Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
  - Docenti: I ns. formatori sono Pasticcieri professionisti.
  - Rilascio: Attestato di Frequenza Formativa.

## DESCRIZIONE

Il corso fornisce gli elementi di base per la preparazione di impasti, creme e decorazioni, nonché preparazioni di dolci e salati più avanzate, 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 ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 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.

	<p>Le materie prime: il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.</p> <p><b>PASTICCERIA BASE</b> (17,5 ore - 5 lezioni)</p> <p>Impasti per la pasta frolla, dolce al cioccolato, di spago, di zucchero, di farina, di grano duro, di farina e zucchero, di farina e cacao.</p> <p>Creme: crema pasticcera classica, alla vaniglia e al limone.</p> <p>Pasticceria da forno dolce (brioche e piccoli lievitati da colazione, crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meringhe).</p>														
	<p><b>PASTICCERIA AVANZATA</b>(17,5 ore - 5 lezioni)</p> <p>Pasticceria da forno salata (stuzzichini, pizzette, tartine e salati mignon), torte salate e quiche.</p> <p>Creme avanzate (crema ganache, all'burro, chantilly, impleso).</p> <p>Pasticceria fresca (semifreddi, torte arcite, paste e mignon).</p> <p>Pasticceria artistica (torte a tema e decori vari).</p>														
	<p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b></p> <p><a href="https://www.annunciici.it/x-649386-z">https://www.annunciici.it/x-649386-z</a></p>														
	<p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b></p> <p><a href="https://www.annunciici.it/x-649386-z">https://www.annunciici.it/x-649386-z</a></p>														
	<p><b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b></p> <p><a href="https://www.annunciici.it/x-649386-z">https://www.annunciici.it/x-649386-z</a></p>														

---

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.