

# Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari



Luogo **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 Pasticceri professionisti.
- Rilascia: 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 pasticciere: 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)









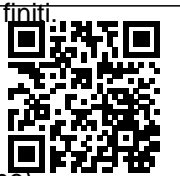
#### INTRODUZIONE (inclusa in entrambi i moduli formativi)

• 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.

• Le materie prime: Il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

- PASTICCERIA DI BASE (17,5 ore, 5 lezioni)
  - Impasti di base: pasta frolla, pasta lievitata, al cioccolato, impasti di spago, pasta sfoglia, pasta di brioche.
  - Creme e meringhe: crema pasticcera classica, alla vaniglia e al limone.
  - Pasticceria da forno dolce (brioche e piccoli lievitati da colazione, crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

- PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore, 5 lezioni)
  - Pasticceria da forno salata (stuzzichini, pizette, 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).

 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>	 <a href="https://www.annunci.it/x-649386-z">https://www.annunci.it/x-649386-z</a> <b>Corso pratico di pasticceria classica a Cagliari</b>
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

---

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.