

CORSO BASE DI PASTICCERIA

OBBIETTIVO DEL CORSO DI PASTICCERIA

Il corso ha come obiettivo dare una formazione di base necessaria per poter lavorare in un laboratorio di pasticceria, attraverso la conoscenza delle attrezzature e di come si organizza una giornata lavorativa. Il corso inoltre introduce le tecniche fondamentali sulle preparazioni primarie di pasticceria.

DOVE SI TENGONO I CORSI

I corsi di Pasticceria si tengono in via Cosimo Maciocco 10 a Cava dei Selci - Marino (RM).

COME RAGGIUNGERE IL NOSTRO LABORATORIO

Da Roma Termini: c'è un treno diretto, direzione Velletri, fermata S. Maria delle Mole da lì 500 m a piedi.

Da Roma Anagnina (Metro A): autobus Cotral (direzione Latina, Velletri, Cori, Nettuno) fermata S. Maria delle Mole, da lì 300 m a piedi.



QUANTO DURA IL CORSO DI PASTICCERIA?

Il corso di Pasticceria è strutturato in tre lezioni da 4 ore ciascuna (orario 9.00-13.00), per un totale di 12 ore.

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI AD OGNI CORSO?

I corsi si svolgono presso un laboratorio tecnico di Pasticceria e prevedono classi formate da un massimo di 8 persone.

COME FACCIO AD ISCRIVERMI AL CORSO?

telefonando al 06 64502717.

TUTTE LE INFORMAZIONI AGGIORNATE SUL CORSO INCLUSO IL CALENDARIO E LE SEDI DI SVOLGIMENTO SONO PUBBLICATE SUL SITO WWW.HACCProma.IT

L'ATTESTATO DI FREQUENZA QUANDO VERRA' RILASCIATO?

L'attestato, rilasciato dal centro di formazione Bio Invent con il patrocinio dell'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare, viene consegnato l'ultimo giorno del corso.

IL PROGRAMMA DEL CORSO BASE DI PASTICCERIA

I° INCONTRO: conoscere il laboratorio di pasticceria

- caratteristiche macrobiologiche e specificità dei principali ingredienti utilizzati in pasticceria (farine, zuccheri, grassi, liquidi),
- dimostrazione di come avviene la macinazione a mulino dei cereali,
- conoscenza delle attrezzature e predisposizione di tutto il materiale necessario per le preparazioni,
- organizzazione del lavoro.

II° INCONTRO: impasti base

- preparazione della Pasta Frolla (metodo Viennese e metodo con impasto al burro),
- preparazione della Pasta Sfoglia (metodo di lavorazione, riposo, tiraggio e coppatura),
- preparazione della Crema Pasticcera, preparazione del Pan di Spagna, pasta Bignè.

III° INCONTRO: preparazione torte

- preparazione di torte partendo dagli impasti base realizzati nei precedenti incontri.

TUTTE LE INFORMAZIONI AGGIORNATE SUL CORSO INCLUSO IL CALENDARIO E LE SEDI DI SVOLGIMENTO SONO PUBBLICATE SUL SITO WWW.HACCProma.IT