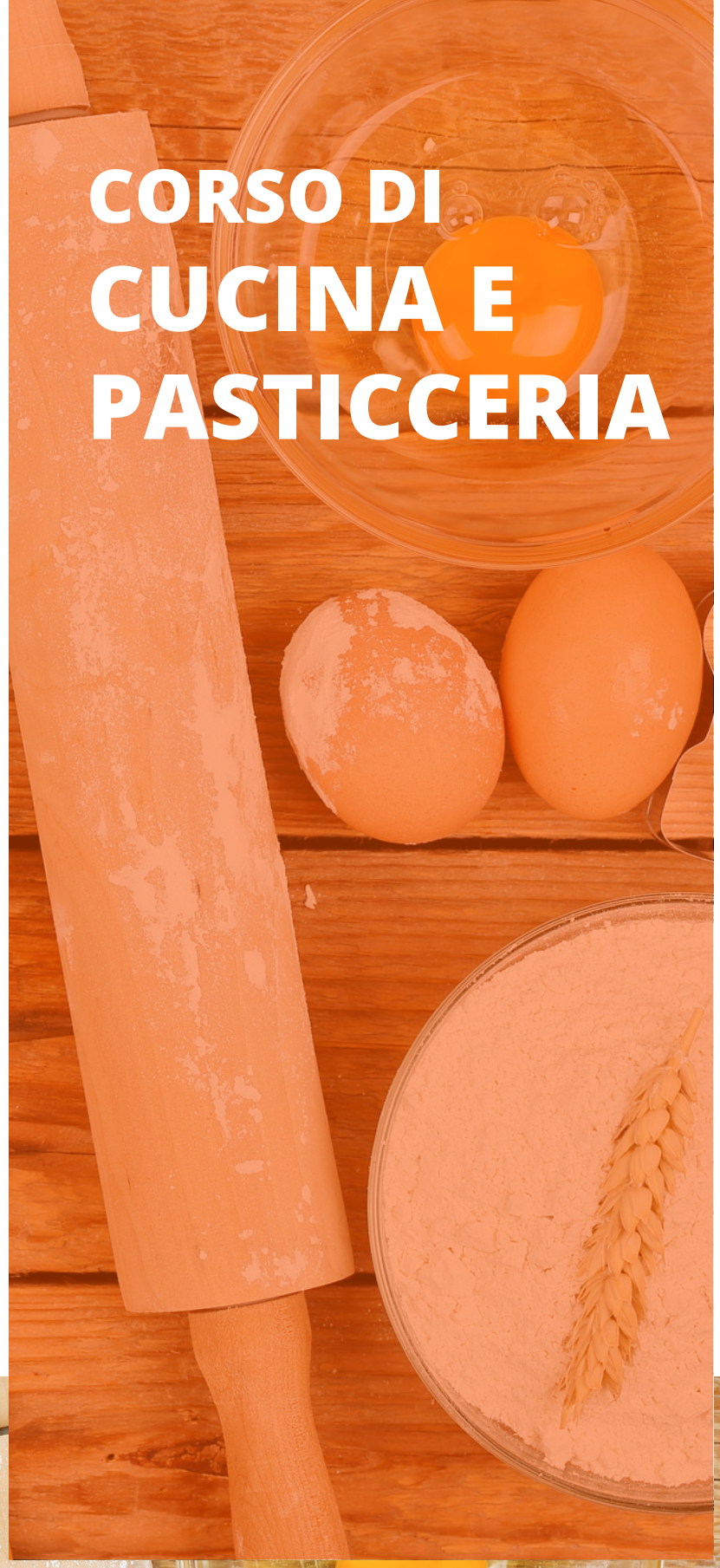
AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

Provincia di Bergamo

CORSO DI CUCINA E PASTICCERIA



DESCRIZIONE DEL CORSO

Cucinare è la vostra passione? Allietare famiglia e amici con ricette gourmet è fonte di ispirazione e voglia di mettersi all'opera?
Il corso base di cucina e pasticceria è quello che fa per voi.
Nel nostro laboratorio di cucina ciascuno di voi cucinerà in postazioni singole ed attrezzate a fianco di chef e maestri pasticceri, per scoprirne fondamenti e metodologie.
Durante le lezioni gli **chef Luciano Borlini** e **Roberto Bonalda** e il **maestro pasticcere Filippo Bosio**, vi insegneranno tutti i segreti, cominciando dalle preparazioni base fino ad arrivare a lavorazioni più complesse e all'avanguardia.
Un viaggio tra gusti e sapori che lascerà il segno.

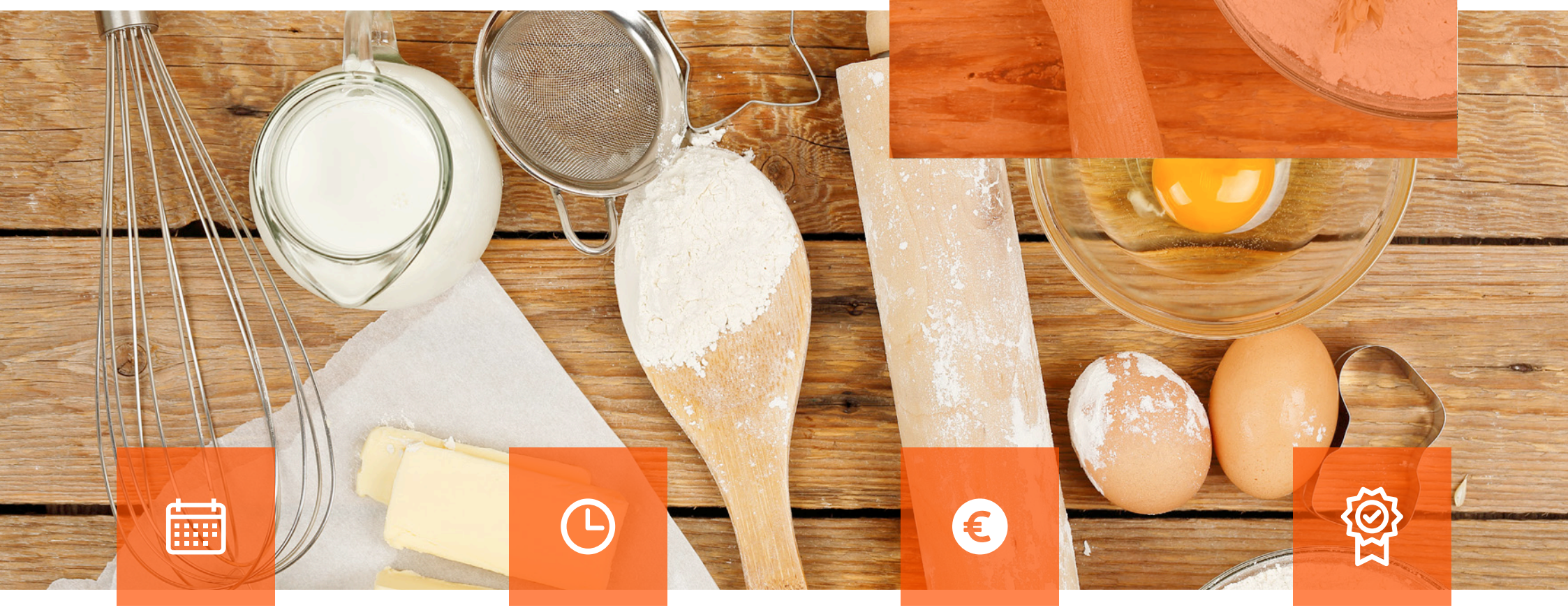
TEMATICHE

- Le preparazioni salate: antipasti, pasta ripiena, risotti, cottura delle carni e dei pesci, salse e sughi, pasta fresca, gnocchi;
- Le preparazioni dolci: pasta sfoglia, pasta frolla, creme varie, biscotteria, pan di spagna, pâte à choux.

REQUISITI DI ACCESSO

Licenza media.

Il corso prevede un minimo di 10 e un massimo di 15 iscritti.



INIZIO LEZIONI

13 GENNAIO 2020

DATA CHIUSURA ISCRIZIONI:

09 GENNAIO 2020

45 ORE

15 lezioni da 3 ore ciascuna
Lunedì
19:00 - 22:00

GRATUITO

per i disoccupati sopra i 30 anni, previa verifica dei requisiti di accesso a Dote Unica Lavoro

CERTIFICATO DI FREQUENZA

ATTESTATO HACCP

ATTESTATO DI SICUREZZA

SEDE CORSO: CFP CLUSONE
Via Barbarigo, 27 - 24023 Clusone (BG)
Per info e iscrizioni: Tel. 0346 22 808 | orsola.pezzoli@abf.eu

@abfclusone
www.abf.eu