



FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE
DON MARIO BOTTOGLIA
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



chiaroweb.it

CORSO DI PASTICCERIA

I GRANDI CLASSICI RIVISITATI E ATTUALIZZATI
SIA NELLA TECNICA CHE NELLA DECORAZIONE

Mercoledì 9 - 16 - 23 - 30 novembre e 7 dicembre 2022
dalle ore 19:00 alle ore 22:00

Il Corso è stato progettato per fornire in tempi brevi ottimi risultati sotto il profilo delle conoscenze, delle abilità manuali e delle tecniche professionali. Verranno trattati argomenti della pasticceria tradizionale e della panificazione, tutto rivisto in una chiave moderna, volta a semplificare i passaggi e organizzare al meglio i tempi di preparazione.

PUNTI DI FORZA: Laboratorio con attrezzatura all'avanguardia, lavoro pratico di gruppo, materiale multimediale e divisa professionale.

A CHI È RIVOLTO

Tutti coloro che vogliono imparare o perfezionarsi nel settore della pasticceria, acquisire nuove tecniche e comprendere gli aspetti organizzativi di un mestiere affascinante. Il corso sarà pratico e tratterà ad ogni incontro un argomento principale in cui i partecipanti, divisi per gruppi, saranno invitati a mettere "le mani in pasta".

IL TEMA DEGLI INCONTRI

Frolle di base, masse montate, pasta sfoglia, la pasta choux, le creme, i lievitati.

PER ISCRIZIONI

rivolgersi presso la segreteria

Viale Maifreni, 13 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)

Tel. 0376 638463 -  3783018848 - Fino ad esaurimento posti disponibili