



FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE
DON MARIO BOTTOGLIA
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



chiaroweb.it

CORSO DI PASTICCERIA MODERNA

Esperienza, Ricerca e Modernità - dal 17 Gennaio 2022

Lunedì 17 - 24 - 31 Gennaio e 7 - 14 Febbraio 2022
dalle ore 14:00 alle ore 18:00

Corso 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 chiave moderna e innovativa, volta a semplificare i passaggi e organizzare al meglio la produzione.

PUNTI DI FORZA: Laboratorio con attrezzatura all'avanguardia, lavoro pratico, 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.

Non è indispensabile avere esperienze pregresse nel settore.

Il corso sarà pratico e tratterà ad ogni incontro un argomento principale.

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 - Fino ad esaurimento posti disponibili