



La prima scuola-albergo d'Italia

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI

CORSO DI FORMAZIONE PER PASTICCERE

Mira a formare una figura professionale in grado di coordinare le caratteristiche dei vari sapori e curare l'aspetto estetico dei diversi prodotti, tenendo presente il gusto della clientela. Il profilo professionale formato sarà in grado di operare all'interno di pasticcerie, laboratori, alberghi e bar, nonché dotato di fantasia e abilità manuale nell'utilizzare impastatrici, frullatori, fruste, forni ed utensilerie di pasticceria. Sarà in grado di preparare, decorare e presentare i dolci, nonché in possesso di tutte le capacità richieste a chi deve lavorare con una certa indipendenza e completezza nel settore della pasticceria.

PROGRAMMA DIDATTICO

- La struttura del laboratorio di pasticceria e le attrezzature
- Gli impasti e le creme
- I dolci con la pasta frolla
- I dolci con la pasta foderata
- I dolci con la pasta sfoglia
- I dolci con la pasta choux
- Torte e dolci ripieni
- Tecniche di decorazione
- Gli spumoni e i semifreddi
- I gelati e i sorbetti
- La biscotteria da the
- La pasticceria salata: tecniche di impasto e lievitazione
- Le pizze e le torte rustiche
- Normative igienico/sanitarie: HACCP

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	1 mese di formazione e 3 mesi di stage in albergo, in Italia e all'estero
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì-mercoledì-venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1100,00 + IVA 21%
RATEIZZAZIONE	€ 241,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure € 241,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,50 l'una

Con il patrocinio di

