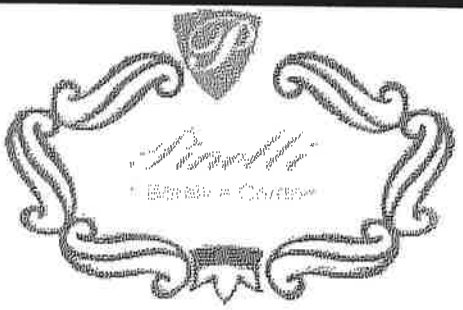
ProgettoPerFormare
Servizi per la Formazione

PER INFO E ISCRIZIONI
Tel. 371 1201296 - 371 1220991 - 371 1205681 - 371 1210129
Email: corsi@progettoperformare.it
Sito: www.progettoperformare.it - www.facebook.com/ProgettoPerFormare/

CORSO PRATICO DI PASTICCERIA a LUCCA

SCHEDA TECNICA



Durata: 36 ore - **Lezioni:** 12

Calendario: Due sere a settimana - **Orario:** 19:00-22:00

Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria (necessari per la parte pratica) verranno forniti in proprietà a ciascun allievo.

Docenti: I ns. formatori sono Pasticceri e Cake Designer professionisti.

Rilascia: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso (Pasticcere e Cake Designer professionista).

DESCRIZIONE

Il corso fornisce gli elementi di base per la preparazione degli impasti, delle creme e delle decorazioni, che permettono di apprendere le competenze indispensabili per accedere al mestiere del pasticcere e cake designer: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore. Le abilità acquisite saranno facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere la professione con la possibilità di inserimento lavorativo in pasticcerie, panifici, aziende di produzione e distribuzione del settore dolciario, che per chi lo vive semplicemente come un hobby.

DESTINATARI

Il corso è indirizzato ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e Sugar Art (decorazione di torte).

CONTENUTO

INTRODUZIONE

Igiene e sicurezza nel settore alimentare:

Igiene personale e ambientale (HACCP) - La legislazione alimentare. Contaminazioni alimentari: modalità di contaminazione, caratteristiche dei microrganismi più diffusi. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.

Le materie prime:

Il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (18 ore)

Preparazione impasti, creme e farciture:

- **Impasti di base** (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di spagna, pasta sfoglia, pasta brisè).
- **Creme di base** (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).
- **Pasticceria da forno** (crostate, biscotteria secca, cake, muffins, torte da forno, strudel, meringhe).

PASTICCERIA AVANZATA (18 ore)

Preparazione impasti, creme e farciture:

- **Pasticceria da forno salata** (stuzzichini, pizzette, tartine e salati mignon; torte salate e quiche).
- **Creme avanzate** (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- **Pasticceria fresca** (semifreddi, torte farcite, paste e mignon).
- **Pasticceria artistica e torte** (a tema e da matrimonio e cerimonia).