

# Pasticceria Professionale Serale

**SERALE | 40 ORE**

**Partenza: 03/03/2025**

**Orario: dalle 18:00 alle 22:00**

**Prezzo: 600,00€**

**Destinatari: Aperto a tutti**

**Luogo: Laboratorio di Cucina Iscom**

**Formazione - Via Piave, 125 Modena**



## A chi è rivolto

Il Corso di Pasticceria Professionale Serale è ideale per chiunque desideri entrare nel mondo della pasticceria, sia a livello professionale che per passione. Se sogni di avviare una carriera nel settore dolciario o desideri perfezionare le tue abilità, questo corso ti offre l'opportunità di imparare dai migliori esperti del settore. È pensato anche per chi ha già una passione per la cucina e vuole portarla a un livello superiore, perfezionando le tecniche e acquisendo una solida base nelle preparazioni dolciarie. Con il nostro modulo serale, potrai imparare in modo pratico, senza rinunciare alla qualità del programma.

## Contatti

\*39 059 736 4350 e \*39 351 624 2075 (anche **Whatsapp**)

[info@modenacongusto.it](mailto:info@modenacongusto.it)



## Obiettivo del corso

L'obiettivo del Corso di Pasticceria Professionale è fornire agli studenti le competenze e le tecniche fondamentali per entrare nel mondo della pasticceria. Durante il programma intensivo di 40 ore, imparerai a realizzare dolci di alta qualità, dalle preparazioni di base alle tecniche più avanzate. Scoprirai come lavorare con ingredienti freschi e di qualità per ottenere risultati impeccabili, dalle frolle alle meringhe, dai bignè alla pasticceria moderna, passando per dolci monoporzione e varianti vegetali. Alla fine del corso, sarai in grado di applicare le tecniche apprese in modo autonomo e creativo, elevando la tua passione per la pasticceria a un livello professionale e affrontando con competenza qualsiasi sfida in cucina.

## Durata e programmazione

Il corso dura in tutto 60ore e si basa sulle seguenti attività specifiche.

- Frolle
- Pasta sfoglia
- Uso della sfoglia
- Meringhe e macaron
- Bignè ed eclair
- Biscotti
- Pasticceria moderna
- Dolci monoporzione
- Pasticceria vegetale
- Dolci al cucchiaio

