

# Pasticceria Professionale Serale

**SERALE | 60 ORE**

**Prezzo: 900,00€**

**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 pensato per chi desidera avvicinarsi al mondo della pasticceria, sia per intraprendere una carriera professionale che per coltivare una passione personale. È ideale per chi sogna di lavorare nel settore dolciario o vuole perfezionare le proprie competenze tecniche.

Il corso si rivolge anche a chi ha già esperienza in cucina e desidera approfondire le tecniche dolciarie, acquisendo una solida base teorica e pratica. Grazie alla formula serale, è possibile frequentare senza rinunciare agli impegni quotidiani, con la garanzia di un programma completo e di alta qualità.

## Contatti

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

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



## Obiettivo del corso

Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti le competenze tecniche fondamentali per lavorare nel campo della pasticceria.

Durante le 60 ore di formazione intensiva, imparerai a realizzare dolci di alta qualità, dalle basi classiche alle preparazioni più moderne. Affronterai le principali tecniche professionali, lavorando con ingredienti freschi e imparando a curare ogni dettaglio.

Al termine del corso, sarai in grado di:

- Preparare in autonomia frolle, meringhe, bignè, dolci al cucchiaio e altro ancora.
- Sperimentare con la pasticceria moderna e vegetale.
- Applicare le tecniche acquisite con creatività e competenza, anche in contesti professionali

## Durata e programmazione

Il corso dura in tutto **60ore dalle 18:30 alle 22:30** e si basa sulle seguenti attività specifiche:

- Frolle
- Pasta sfoglia
- Tecniche di utilizzo della sfoglia
- Meringhe e macaron
- Bignè ed éclair
- Biscotti
- Pasticceria moderna
- Dolci monoporzione
- Pasticceria vegetale
- Dolci al cucchiaio

