

60 ORE

corso di pasticceria professionale



60 ORE

corso di pasticceria professionale

Scopri le basi della pasticceria con il nostro Corso di Pasticceria Professionale di Modena con Gusto, inizio ottobre 2024. Questo programma intensivo di 60 ore ti condurrà attraverso un percorso unico insieme ai nostri maestri pasticceri, dove imparerai le tecniche fondamentali per diventare un professionista nel campo della pasticceria. Che tu stia cercando di avviare una carriera nel mondo della pasticceria o desideri elevare la tua passione per i dolci a livello professionale, questa è l'opportunità perfetta per realizzare i tuoi sogni. Unisciti a noi in questa straordinaria avventura culinaria e preparati a creare delizie che conquisteranno ogni palato.



60 ore
mar-mer 14 -17.30



Modena Con Gusto
via Piave 125
Modena - Sede
Iscom



Idoneità
alimentarista
(HACCP) + attesato
di partecipazione
ISO



800,00€
iva inclusa
(anche a rate)

Un'immersione completa nella storia della pasticceria, l'utilizzo avanzato degli strumenti e le pratiche di sicurezza alimentare. Gli studenti acquisiscono competenze dettagliate nella selezione e manipolazione degli ingredienti chiave come farine di vario tipo, zuccheri speciali, burri di alta qualità. Le lezioni approfondite abbracciano la maestria nella preparazione di impasti raffinati come frolla e sfoglia, l'eccellenza nella realizzazione di torte artistiche, una varietà di dolci gourmet utilizzando le tecniche più avanzate.



info@modenacongusto.it



059 736 4350



**MODENA
conGusto**
FORMAZIONE



ISCOM
FORMAZIONE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM MODENA