

30 ORE | SERALE

corso di pasticceria professionale serale



30 ORE | SERALE

corso di pasticceria professionale serale

Scopri le basi della pasticceria con il primo modulo serale del nostro Corso di Pasticceria Professionale di Modena con Gusto, disponibile a partire da ottobre 2024. Questo programma intensivo di 30 ore ti guiderà attraverso un percorso formativo essenziale, accompagnato dai nostri esperti pasticceri. Imparerai le tecniche fondamentali per avviare la tua carriera nel mondo della pasticceria o per elevare la tua passione per i dolci a un livello professionale. Unisciti a noi in questa entusiasmante avventura culinaria e preparati a creare prelibatezze che delizieranno ogni palato.

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



30 ore
mer 19-22



Modena Con Gusto
via Piave 125
Modena - Sede
Iscom



Idoneità
alimentarista
(HACCP) + attesato
di partecipazione
ISO



450,00€
iva inclusa
(anche a rate)

