

CORSO DI PASTICCERIA

60 ORE - DIURNO

Prezzo: 900,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Via Piave, 125 Modena



A chi è rivolto

Il Corso di Pasticceria Professionale trasforma la passione per i dolci in competenze pratiche e teoriche. È rivolto sia a principianti che vogliono apprendere le basi, sia a chi ha già esperienza e desidera perfezionarsi. Offre strumenti utili per intraprendere una carriera nella ristorazione e nella pasticceria artigianale. Anche gli appassionati amatoriali possono portare le proprie abilità a livello professionale. La formazione si svolge in laboratorio, unendo subito teoria e pratica.

Obbiettivi del corso

Gli studenti imparano le tecniche di base (impasti, frolle, creme, lievitati), l'uso corretto delle attrezzature e lavorazioni avanzate come cioccolato, meringhe e pasticceria vegetale.

Il programma spazia dai grandi classici italiani e internazionali (croissant, bignè, pan di spagna, sfoglia) a preparazioni moderne come macaron e dessert al cucchiaino.

È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione, valido come titolo riconosciuto nel settore.

Info e Contatti

0597364350

info@iscom-modena.it

+39 351 624 2075 (anche su whatsapp)



Piano didattico

Il programma è strutturato per accompagnare passo dopo passo i partecipanti in un percorso di crescita:

- Conoscenza di **attrezzature e utensili**
- Frolle per biscotti e impasti base
- Torte da credenza e pan di spagna
- Lavorazioni a base di pan di spagna
- Bignè, éclair e zeppole
- Lavorazioni con il **cioccolato**
- Dessert al cucchiaino
- Macaron, ganache e meringhe
- Pasticceria vegetale
- Pasta sfoglia e preparazioni derivate
- Creme classiche e varianti moderne
- Croissant e lievitati da colazione
- Consegna attestati e presentazione dei lavori finali

Docenti

Il corso è guidato da professionisti del settore con esperienze diverse e complementari:

- **Chloe Facchini** – Chef e volto noto della cucina televisiva, con una forte attenzione alla creatività;
- **Donata Carlucci** – Esperta di pasticceria tradizionale e moderna;
- **Enrico Borsari** – Pasticcere specializzato in lievitati e tecniche di precisione;
- **Francesco Esposito** – Professionista con esperienza nel mondo della ristorazione e della pasticceria artigianale.

Modalità di iscrizione

Per riservare un posto basta compilare il **modulo di iscrizione** e versare un acconto. È inoltre possibile richiedere la **rateizzazione del pagamento**, così da rendere l'esperienza più accessibile.

Non vediamo l'ora di iniziare questo percorso insieme a te!

