

Pasticceria Professionale Serale

SERALE | 40 ORE

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



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

