

Pasticceria Professionale Diurno

DIURNO | 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 è pensato per chiunque voglia approfondire la propria passione per la pasticceria, ma anche per chi desidera intraprendere una carriera nel settore. Si rivolge sia a chi è alle prime armi e vuole acquisire solide basi nella preparazione di dolci, sia a chi già possiede conoscenze di pasticceria e vuole perfezionarle. La nostra proposta formativa è adatta anche a chi desidera trasformare la passione in una professione, entrando nel mondo della pasticceria con competenze pratiche e teoriche. Il corso si svolgerà in un ambiente dinamico e pratico, che funge da vera e propria "palestra gastronomica" dove le competenze saranno sviluppate attraverso il "saper fare", mettendo gli studenti al centro dell'esperienza formativa.

Contatti

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

info@modenacongusto.it



Obiettivo del corso

L'obiettivo del corso è fornire agli studenti tutte le conoscenze fondamentali per lavorare con eccellenza in una cucina professionale, con un focus sulle tecniche di base e l'utilizzo delle attrezzature necessarie per la pasticceria. Durante il corso, i partecipanti impareranno metodi di lavorazione specifici e acquisiranno abilità pratiche per realizzare una vasta gamma di prodotti dolciari, da quelli più tradizionali a quelli innovativi. Tra i temi trattati, ci sono le frolle per biscotti, i pan di spagna, le torte da credenza, le lavorazioni a base di cioccolato, i dessert al cucchiaio, la pasticceria vegetale, e le creazioni con la pasta sfoglia. L'obiettivo finale è quello di formare professionisti capaci di realizzare prodotti di alta qualità, pronti a entrare nel mondo della pasticceria con un curriculum ricco di esperienze pratiche. I partecipanti, al termine del corso, riceveranno un attestato che certifica le competenze acquisite.

Durata e programmazione

Il corso dura in tutto 60ore e si basa sulle seguenti attività specifiche:

- Attrezzature e utensili
- Frolle per biscotti
- Impasti base
- Torte da credenza
- Pan di spagna
- Lavorazioni a base di pan di spagna
- Bigne' eclair e zeppole
- Cioccolato
- Dessert al cucchiaio
- Macaron-ganache-meringhe
- Pasticceria vegetale
- Pasta sfoglia
- Lavorazioni a base di pasta sfoglia
- Creme classiche
- Croissant e consegna attestati

