CORSO DI PASTICCERIA

60 ORE - SERALE

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 cucchiaio.
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 whatsap)

MODENA CON GUSTO

ISCOM FORMAZIONE

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA ASCOM MODENA

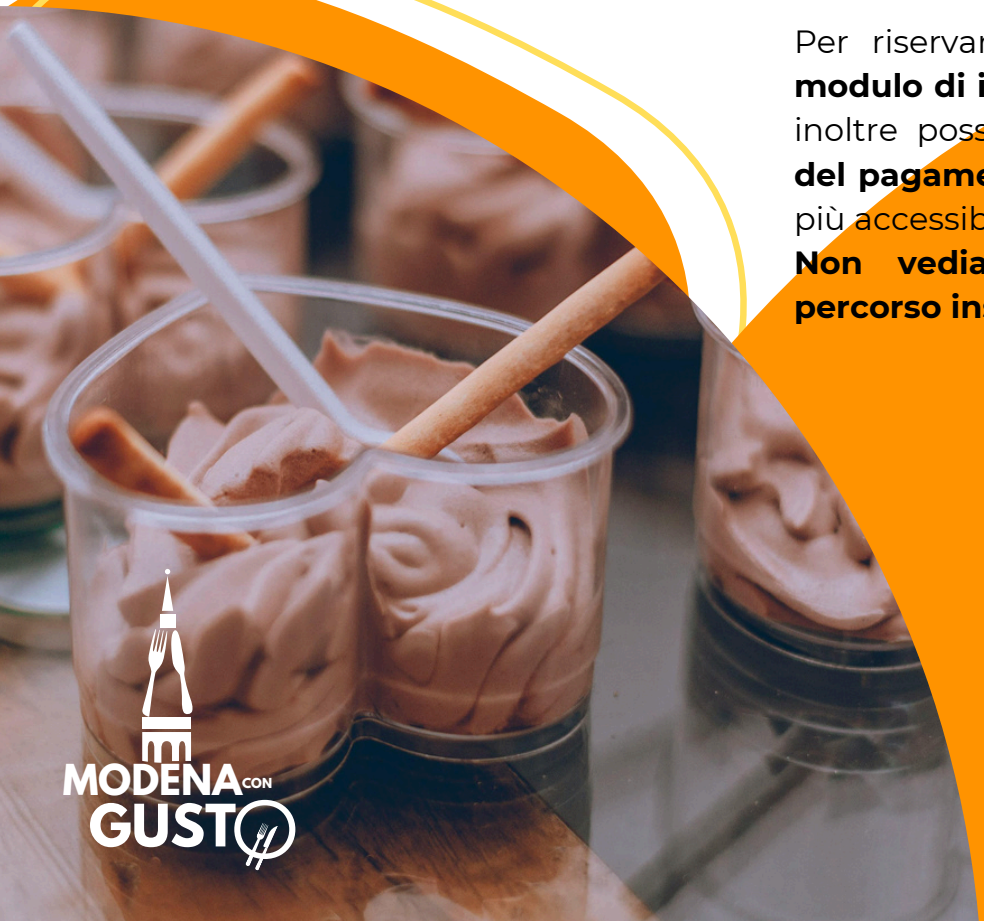
Piano didattico

- Attrezzature e utensili da laboratorio
- Frolle e biscotti
- Impasti base e torte da credenza
- Pan di spagna e lavorazioni correlate
- Bignè, éclair e zeppole
- Lavorazioni con il cioccolato
- Dessert al cucchiaio
- Macaron, ganache e meringhe
- Pasticceria vegetale
- Pasta sfoglia e varianti
- Creme classiche
- Croissant e lievitati
- Presentazione e consegna attestati

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!

MODENA CON GUSTO

ISCOM FORMAZIONE

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA ASCOM MODENA