

Pasticceria

**prezzo****380 euro** 40 ore 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30 10 lezioni di laboratorio
2 lezioni di aula HACCP Vincenzo Cipolla
Francesco Gatti materiale fornito in omaggio: grembiule,
cappello, dispensa con ricettario Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Il corso esplora i fondamenti della pasticceria, con esercitazioni su Frolla, Pasta sfoglia, Pan di Spagna, Pasta bignè, bagne e alcolati realizzando i classici della pasticceria. L'obiettivo è l'acquisizione di conoscenze e abilità inerenti l'ambiente di lavoro, le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, le materie prime, le tecniche di base, le fasi di trasformazione, la cottura e l'assemblaggio al fine di realizzare i classici della pasticceria.

Programma

- L'ambiente di lavoro
- Laboratorio Pasticceria:
 - scelta, valutazione e dosaggio materie prime
 - tecniche e metodi lavorazioni e impasti
 - tecniche e metodi della cottura
 - assemblaggio
 - conservazione prodotti alimentari
- HACCP



Certificazione

- attestato di frequenza
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle competenze di riferimento del quadro regionale degli standard professionali
- attestato HACCP



Altre info

In questo corso sono previste 2 lezioni HACCP. Se sei già in possesso di un attestato HACCP, hai diritto allo sconto di 60 euro sul prezzo. Frequenterai quindi solo le lezioni di laboratorio.