

Pasticceria avanzata



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 approfondisce le tecniche avanzate della pasticceria, tra cui piccola pasticceria sfogliata, cioccolato e temperaggio, paste sfoglie speciali, lievitati e focacceria innovativa. L'obiettivo è perfezionare le competenze nella pasticceria avanzata attraverso attività di laboratorio mirate alla scelta e dosaggio delle materie prime, alle tecniche di impasto e cottura, all'assemblaggio, alla presentazione, decorazione e conservazione dei prodotti.

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.