



---

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

---

PESCARA

# **CORSO PER PASTICCERIA**

**☎ 085 4313620**

VIA ALDO MORO, 1/3, 65129 PESCARA PE  
[FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT](mailto:FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT)

## CORSO PER PASTICCERIA

Il corso partirà al previo raggiungimento di almeno 4 partecipanti.

Sono aperte le iscrizioni al nuovo **Corso di pasticceria organizzato dalla Confcommercio di Pescara**, della durata di dieci incontri mattutini consecutivi, dalle ore **14:00 alle 18:00 da martedì a venerdì**, in un laboratorio di pasticceria presso la **Pasticceria Dolcezze Nascoste, sita a Pescara (PE) in Via Tirino, n. 184.**

**Il Corso di pasticceria** è aperto a tutti; a chi vuole approfondire la propria passione nel mondo della pasticceria e a chi vuole stupire i propri ospiti con dolci realizzati con arte e passione.

L'**obiettivo del corso** è quello di portare l'allievo alla conoscenza delle materie prime, delle attrezzature e delle principali tecniche di preparazione, per avere la possibilità di muoversi con disinvoltura in un laboratorio di pasticceria.

**Il corso prevede moduli di teoria e moduli di pratica**, nei quali ci sarà il totale coinvolgimento dei partecipanti in lavori di gruppo e individuali, così da apprendere le conoscenze tecniche e la manualità pratica.

**Il corso sarà tenuto dal docente Moreno Rossoni, pasticcere qualificato**, docente in continuo aggiornamento sulle novità del mercato, insegnante di corsi per "specializzazione di pasticceria" presso gli istituti alberghieri della Regione Abruzzo.

**Il corso ha un costo di euro 580,00 (IVA inclusa), comprendente tutti i materiali e prodotti per le prove pratiche.**

### Programma delle lezioni

- La conoscenza delle varie attrezzature di un laboratorio di pasticceria.
- I principali sistemi di lavorazione in pasticceria.
- Pasta sfoglia: conoscenza del prodotto, impasto, preparazione della pasta, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta sfoglia dolce e salata.
- Pasta choux: conoscenza del prodotto, preparazione e cottura, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta choux salata e dolce.
- Pasta frolla dolce e salata: conoscenza del prodotto, preparazione, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta frolla dolce e salata.
- Pasta lievitata: conoscenza dei lieviti, produzione dei diversi sistemi di lavorazione dei lievitati.

Con il contributo di:



**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:**  
**CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620**  
**E- MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT**  
**OPPURE CLICCA SU FACEBOOK  CONFCOMMERCIO PESCARA**