

PESCARA

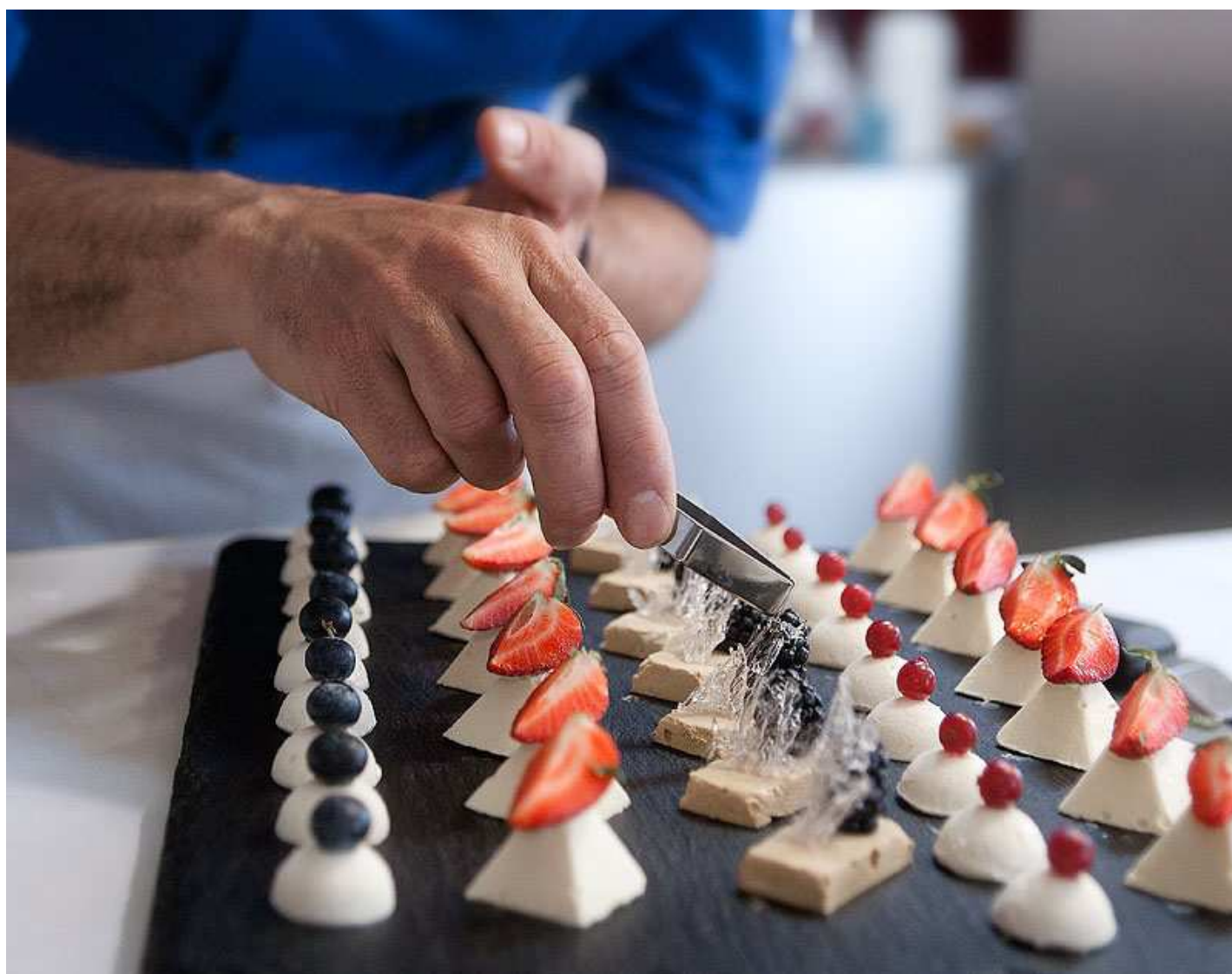
CAT ASCON
SERVIZI PESCARA

Direzione e Redazione: CONFCOMMERCIO PESCARA
Via Aldo Moro, 1/3 65129 PESCARA
Tel. 085.43.13.620 - Fax 085.43.12.106
www.confcommerciospescara.it - info@confcommerciospescara.it

Direttore Responsabile V. Recinella
Autorizz. Tribunale Pescara 15/2010
Pubblicazione Settimanale - Poste Italiane Spa
Sped. Abb. Post. - 70% - C/PE/82/2010

ASCON
FIDI COOP.
DI GARANZIA

CORSO DI PASTICCERIA



Euro 580,00

Iva compresa

CORSO DI PASTICCERIA

Dal 15 luglio al 26 luglio 2013
un corso per apprendere tutti i segreti
e le tecniche di preparazione dei dolci

La Confcommercio di Pescara, in considerazione delle tantissime richieste ricevute, apre le porte alla Scuola per Pasticceria.

Sono infatti già aperte le iscrizioni al primo **Corso di pasticceria**, che si terrà a partire **dal prossimo 15 luglio**, in un'aula appositamente attrezzata, presso **Farco Grandi Impianti, sita a Città Sant'Angelo (PE) in Via del Porto Romano n. 8.**

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.

Fare il pasticcere richiede approfondite conoscenze di tecniche minuziose e abilità pratiche creative; si tratta di un mestiere affascinante, dove non c'è possibilità di improvvisazione.

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, insegnante in corsi dimostrativi per torte da compleanno e da cerimonia in tutta Italia.

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

ARGOMENTI TRATTATI

Il mestiere del pasticcere - Conoscenza e scelte delle materie prime utilizzate in pasticceria: farina, lievito, acqua, olio, burro, uova, margarina, alcolati – Principali metodi di lavorazione – Gli impasti, la loro trasformazione, il loro processo di lavorazione e cottura - Attrezzature da lavoro: tipi d'impastatrici, tipi di forno, frigoriferi, planetaria, abbattitore, congelatore e minuteria varia per il lavoro manuale della pasticceria.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Dieci lezioni mattutine, in cui si alterneranno moduli di teoria e moduli di pratica indispensabili per l'acquisizione di una professione, **tenute dal docente Moreno Rossoni presso la Farco Grandi Impianti Srl**. Ogni giorno saranno sfornati pan di spagna, biscotteria secca, mignon, bignè, paste con crema fresca, crostate, torte classiche e torte moderne

Ultimo giorno dedicato ad una gara finale denominata **CAKE COMPETITION**, dove i partecipanti mostreranno quello che hanno imparato, creando un buffet di dolcezze da far degustare a una giuria di esperti del settore.

CORSO DI PASTICCERIA

Da lunedì 15 luglio a venerdì 19 luglio dalle 8:30 alle 13:30

Da lunedì 22 luglio a venerdì 26 luglio dalle 8:30 alle 13:30

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:



**PRODOTTI PER PASTICCERIE
PANIFICI E GELATERIE**

MODULO DI ADESIONE AL CORSO DI PASTICCERIA

Dati Anagrafici

Il/la sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____

nato/a a _____ prov. _____ il ____/____/____

residente a _____ prov. _____ C.A.P. _____

Codice Fiscale _____

Via _____ n. _____

Tel. _____ / _____ Cell. _____ / _____

E – mail _____ Facebook _____

CHIEDE di essere ammesso/a a partecipare al **CORSO DI PASTICCERIA**, promosso dalla Confcommercio di Pescara ed organizzato dal CAT Ascom Servizi Pescara.

A tal fine, il/la sottoscritto/a dichiara di accettare le seguenti condizioni:

1. Acconto di Euro 250,00 al momento dell'iscrizione
2. Saldo di Euro 330,00 da versare il primo giorno di lezione.
3. Dal momento dell'inizio del corso nessun rimborso è dovuto dalla società in caso di dimissioni o rinuncia da parte degli iscritti.

Data _____ Firma _____

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Leg.vo n. 196/2003.

Data _____ Firma _____

**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**