

CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CATASCON
SERVIZI PESCARA

ASCON
FIDI COOP
DI GARANZIA

CORSO PER PASTICCERE

580,00 euro



LE LEZIONI SARANNO TENUTE DA AFFERMATI PROFESSIONISTI
DISPENSE E MATERIALI INCLUSI NEL PREZZO

CORSO PER PASTICCERE

Dal 20 ottobre al 31 ottobre un corso per apprendere tutti i segreti e le tecniche di preparazione dei dolci.

Sono aperte le iscrizioni al nuovo **Corso di pasticceria organizzato dalla Confcommercio di Pescara**, che si terrà a partire dal **20 ottobre al 30 ottobre dalle ore 9:30 alle 13:30** ed il **31 ottobre dalle ore 9:30 alle 16:30** 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.

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 e da febbraio 2014 "Ambassador Modecor" per la 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:



PRODOTTI PER PASTICCERIE
PANIFICI E GELATERIE

**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