

# CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CAT/ASCON  
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

**A partire dal 2 al 13 luglio 2018 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**, della durata di dieci incontri consecutivi, che si terrà nelle giornate del **2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13 luglio 2018 dalle ore 9:30 alle 13:30** 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 e da febbraio 2014 "Ambassador Modacor" 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:



**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**