CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CAT ASCOM SERVIZI PESCARA

ASCOM FIDI COOP DI GARANZIA

CORSO PER PASTICCERE

580,00 euro

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

CATASCON SERVIZI PESCARA

CORSO PER PASTICCERE

Dal 26 gennaio al 6 febbraio 2015
un corso per apprendere tutti i segreti
e le tecniche di preparazione dei dolci

La Confcommercio di Pescara, in considerazione del successo ottenuto ai precedenti corsi e delle tantissime richieste ricevute, riapre le porte alla Scuola per Pasticceria.

Sono infatti già aperte le iscrizioni al nuovo **Corso di pasticceria,** che si terrà a partire **dal prossimo 26 gennaio,** 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, 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.

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.

CATASCON SERVIZI PESCARA

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Dieci lezione 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 preparazione di 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 26 gennaio a venerdì 30 gennaio dalle 9:30 alle 13:30
Da lunedì 2 febbraio a giovedì 5 febbraio dalle 9:30 alle 13:30
e venerdì 6 febbraio dalle 9:30 alle 16:30

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:

F.A.R.C.O. GRANDI IMPIANTI S.R.L.

DUE EMME di Bocconcella Tonino & C. S.n.c.
PRODOTTI PER PASTICCERIE PANIFICI E GELATERIE

CAT ASCOM SERVIZI PESCARA

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 rinunzia 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