

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

CORSO PER PASTICCERE

A partire dal 24 ottobre 2016 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, che si terrà nelle giornate del **24 – 25 – 26 – 27 – 28 ottobre 2 – 3 – 4 – 7 novembre dalle ore 9:30 alle 13:30 e l'8 novembre 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**. La data precisa di inizio corso sarà stabilita entro il mese di agosto.

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:



**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**