

ELEMENTI BASE DI PASTICCERIA

Numero Corso:	2
Operatore e sede del corso:	<p style="text-align: center;">Nome: ARCOFORM Indirizzo: VIA SZEGOE Comune: 13100 VERCELLI Telefono: 0161-501595 011-5620299 Fax: 0161-501594 Posta Elettronica: germana.fiorentino@confesercentivc.it Internet: http://www.confesercentivc.it/arcoform</p>
Orario:	Diurno
Durata in ore:	32
Giorni settimanali di impegno:	2
Costo:	Costo complessivo: 331,20 € Quota a carico della Provincia: 264,96 € Quota a carico del partecipante: 66,24 €
Scolarità richiesta:	Non comunicato
Certificazione:	Frequenza
Test di ingresso:	No
Totale partecipanti:	14 posti totali 12 posti riservati alla F.C.I.

Programma Didattico

Un corso "base" per imparare a realizzare gli impasti fondamentali (frolla, pan di spagna, pasta brioche, pasta sfoglia, crema pasticciera, bigne' ecc.) con i trucchi ed i segreti di vero pasticcere. Poi lezioni a tema sul cioccolato, i dessert al piatto, la decorazione delle torte, ecc. Durante il corso i partecipanti potranno seguire le spiegazioni e l'esempio di un professionista formatore di grande esperienza ed esercitarsi direttamente nella preparazione di alcuni dolci fondamentali della tradizione italiana. Nell'ultimo incontro, inoltre, gli allievi, singolarmente o in piccoli gruppi, prepareranno autonomamente un intero buffet di dolci, che saranno valutati.