

*Il corso parte al
raggiungimento
del minimo di iscritti.
PRE-ISCRIVITI*

Puoi lasciare la tua
manifestazione d'interesse

DI PERSONA oppure ON LINE

WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT



brooke-lark-261287-unsplash



DOVE SIAMO

MANTOVA
via Gandolfo, 13 - 46100

CONTATTI

AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA
DI MANTOVA

FORMAZIONE MANTOVA - FOR.MA

da lunedì a venerdì
8.00 - 13.00

0376 432 537/550
segreteria@cfpmantova.it
chiara.delfini@formazionemantova.it

www.formazionemantova.it

france-confectionery-83373



**FOR.
MA**

PASTICCERIA

CORSI
2019/2020

Caratteristiche dei corsi

- docente professionista
- laboratori specializzati
- esercitazioni pratiche
- nr.1 postazione per allievo

Informazioni generali

- le date dei corsi potrebbero variare per motivi organizzativi
- a fine corso si rilascia l'attestato del percorso formativo (con frequenza 75% del monte ore e superamento test finale)

PASTICCERIA BASE
lunedì

DURATA: 32 ore

REQUISITI: assolvimento scuola obbligo

PASTICCERIA AVANZATO
lunedì

DURATA: 32 ore

REQUISITI: aver svolto il corso base



PASTICCERIA BASE

- Materie prime (farine, zucchero, uova)
- Impasti base, dolci e salati
- Tecniche di impasto
- Creme base
- Preparazioni da forno
- Preparazioni al cucchiaio
- Preparazioni e decorazioni di dessert al piatto
- Preparazioni e decorazioni di dessert a buffet
- Abbinamento cibo-vino
- Sistema H.A.C.C.P. (cenni)

PASTICCERIA AVANZATO

- Materie prime (farine, zucchero, uova) : ripasso e approfondimento
- Ripasso dei principali argomenti e tecniche di pasticceria
- Il cioccolato: temperaggio, cioccolato plastico/artistico
- Le torte: non solo la cottura!
- Presentazioni moderne (mousse, semifreddi, altri lavorati)
- Lavorazione dello zucchero
- Preparazioni e decorazioni di dessert al piatto: modulo avanzato
- Preparazioni e decorazioni di dessert a buffet: modulo avanzato
- Abbinamento cibo-vino

IL LABORATORIO TECNICO PROFESSIONALE DI 120 mq.

È dotato di strumenti all'avanguardia per preparazioni di prodotti semilavorati, cottura e conservazione.

- Forni di ultima generazione con sistema computerizzato
- Abbattitori di temperatura
- Forni per pasticceria, panificazione, pizzeria, microonde
- Macchine per la preparazione di diverse tipologie di impasti
- Microclima ottimizzato da sistema di aspirazione compensato