

---

Il corso parte al raggiungimento  
del minimo di iscritti

PRE-ISCRIVITI

ON LINE

su  
[WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT](http://WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT)  
cerca FORMAZIONE PER ADULTI

oppure

CONTATTACI  
[chiara.delfini@formazionemantova.it](mailto:chiara.delfini@formazionemantova.it)  
0376432550



---

# PASTICCERIA

ED.20/21

---

## CHI SIAMO

---

Azienda Speciale  
della Provincia di Mantova  
Formazione Mantova - For.Ma  
Via Gandolfo, 13 - 46100 Mantova

Accreditati presso Regione  
Lombardia per servizi alla  
formazione e al lavoro



## CARATTERISTICHE DEI CORSI

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

## INFORMAZIONI

- . le date dei corsi potrebbero variare
- . a fine corso si ottiene l'attestato del percorso formativo (con frequenza 75% minima e superamento test finale)
- . verranno osservate le misure anticovid

## PASTICCERIA BASE 32 ore

lunedì DALLE 18.00 ALLE 22.00

\*completato la scuola dell'obbligo

## PASTICCERIA AVANZATO 32 ore

lunedì DALLE 18.00 ALLE 22.00

\*serve aver svolto corso base



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

## PROGRAMMA 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)

## PROGRAMMA PASTICCERIA AVANZATO

- tecniche di pasticceria
- cioccolato: temperaggio, cioccolato plastico/artistico
- 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

