

PASTICCERIA

PRE
ISCRIVITI

2016/2017

corso base e avanzato

docente professionista

laboratorio di cucina

esercitazioni pratiche

1 postazione per allievo



ORGANIZZAZIONE CORSO BASE

DURATA 32 Ore 8 incontri - una volta alla settimana

COSTO €210

REQUISITI assolvimento scuola obbligo

STRUMENTI IN AULA LIM interattiva per la classe e laboratorio di cucina professionale dedicato al corso



PROGRAMMA CORSO 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.

IL LABORATORIO

- Il laboratorio tecnico professionale è disposto su una superficie 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
 - Postazione di lavoro singola per ogni operatore/allievo

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO AVANZATO

DURATA 32 Ore 8 incontri - una volta alla settimana

COSTO €210

REQUISITI *assolvimento scuola obbligo e superamento con
attestato del corso base a For.Ma o presso altro ente*

STRUMENTI IN AULA *LIM interattiva per la classe e
laboratorio di cucina professionale dedicato al corso*



PROGRAMMA CORSO 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*

INFORMAZIONI

VARIAZIONI: le date del corso potranno cambiare in funzione delle esigenze organizzative e/o nell'attesa di raggiungere il numero minimo di 15 partecipanti



CHI ORGANIZZA I CORSI

Azienda Speciale di Formazione della
Provincia di Mantova

via Gandolfo, 13 46100 Mantova

TITOLO RILASCIATO

attestato percorso formativo a
conclusione positiva del corso tramite
frequenza di almeno il 75% del
monte ore e superamento del test
finale

A CHI SI RIVOLGE

A chi vuole conoscere il mondo della
buona tavola

A chi vuole imparare basi ed
fondamenti di cucina

Ad appassionati che vogliono
approfondire conoscenze e tecniche di
base del servizio sala-bar

PRE-ISCRIZIONI

dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 13
FORMAZIONE MANTOVA -
FORMA

0376 432 537

segreteria@cfpmantova.it

Il corso parte al raggiungimento
del minimo di iscritti nel giorno di lunedì

ORARIO 18.00-22.00

CHI SIAMO

FORMA è l'Azienda Speciale che la
Provincia di Mantova ha costituito nel
2007 dopo il trasferimento degli ex CFP
regionali alle Province.

FORMA è ente accreditato presso
Regione Lombardia per i servizi al lavoro
e alla formazione continua, permanente
e superiore.