

---

Il corso parte al raggiungimento  
del minimo di iscritti

REQUISITI PER L'ACCESSO

- scuola dell'obbligo
- livello italiano A2
- per frequentare il modulo avanzato  
serve il modulo base

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.21/22

---

## 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
- nr.1 postazione per allievo

## INFORMAZIONI

- il calendario del corso è confermato se raggiungiamo il numero minimo di iscritti
- a fine corso si ottiene l'attestato del percorso formativo (con frequenza 75% minima e superamento test finale)
- tutti osserveremo le misure anticovid

## PASTICCERIA BASE 32 ore

lunedì DALLE 18.00 ALLE 22.00

\*completato la scuola dell'obbligo

## PASTICCERIA AVANZATO 32 ore

6 lunedì e 2 martedì DALLE 18.00 ALLE 22.00

\*serve aver svolto corso base



## 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 (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

