

PASTICCERIA

Tecniche di base



Persone interessate ad acquisire o affinare le proprie competenze nella preparazione di prodotti di pasticceria

Durata Corso

40 ore

Certificazione

*Dichiarazione di Enaip
delle conoscenze/abilità legate all'attività formativa*

Costo

€ 540,00 (esente IVA)

Svolgimento

lunedì e giovedì 18.00 - 21.00

Periodo di attivazione

dal 4 marzo 2019



CORSI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE



Obiettivi

Fornire ai partecipanti conoscenze ed abilità per la preparazione di prodotti di pasticceria utilizzando tecniche di base.

L'attività formativa verterà su esperienze pratiche: i partecipanti avranno in dotazione una postazione attrezzata all'interno di una cucina professionale

Principali contenuti

- Varie tipologie di frolla (brisè, sucrè al cacao, frolla tradizionale)
- Creme (crema pasticcera, alle mandorle, al cioccolato da cottura, salsa inglese)
- Montate (pan di spagna, savoiardi, varie tipologie di meringa, cake)
- Bignè e sfoglia
- Dolci al cucchiaio (semifreddo e tiramisù)
- Torte da forno (flan alla parigina, torta di carote, torta alle mele, torta al cioccolato, torta iris)
- Torte da credenza (sacher, millefoglie, torta meringata alla frutta secca e fragole, tradizionale al pan di spagna)
- Biscotto (biscotto Novara, galletta bretone e frollini alla panna)
- Aspetti igienici legati al settore (presenza di allergeni)



Valutazione

Oltre alle esercitazioni in itinere, è prevista l'effettuazione di una prova finale di valutazione degli apprendimenti con l'obiettivo di misurare l'applicazione "in situazione" delle competenze in termini di conoscenze/abilità acquisite.

enaip School

factory tomake
laboratorio officina

Dodge

Enaip Cantù
Via XI Febbraio, 8 - Cantù (CO)
Tel. 031 716128
cantu@enaip.lombardia.it
www.enaiplombardia.it