



1° CORSO BASE DI PASTICCERIA

START: APRILE

Corso dedicato all'apprendimento di tecniche base professionali per la preparazione di impasti, creme e decorazioni, nel rispetto delle norme HACCP. Un percorso formativo volto a sviluppare competenze tecniche, precisione e creatività nella produzione dolciaria.

Indicato per chi intende intraprendere una carriera nel settore o perfezionare le proprie abilità artigianali.

Trasforma la tua passione in una solida competenza professionale.



**Attrezzatura di base e
Attestato incluso!***

Attestato di Frequenza rilasciato dal Professionista Docente al Corso

Contenuto del Corso

- **Modulo 1 – 8h**
 - Preparazione di creme base e per farcitura
 - Tecniche e impasti base
- **Modulo 2 – 12h**
 - Creme avanzate
 - Semifreddi e vari tipi di meringa
 - Pasticceria fresca
- **Modulo 3 – 8h**
 - Pasta brioche
 - Pasta sfoglia e Pasta brisée
- **Modulo 4 – 4h**
- Pasticceria salata

DURATA

8 incontri serali: 18:30 - 22:30

32h formative di pratica



camillosbakery/

INFORMAZIONE E ISCRIZIONE

0161 1921474

+39 347 2531227

larteinvolontaria@gmail.com