

Corso di pasticceria artigianale, tradizionale e artistica

Il Corso consente all'aspirante pasticcere di progettare e realizzare ricette tradizionali e innovative di pasticceria coniugando tradizione e modernità dell'arte della pasticceria artigianale e assicurando un processo produttivo all'insegna della qualità.

PROGRAMMA

- Frolla e biscotteria
- Masse montate e creme
- Bignè e sfoglia
- Dolci al cucchiaio
- Meringhe, mousse e bavaresi
- Torte da forno e pan brioche
- Preparazioni basi per dolci da colazione
- Dolci tradizionali

FREQUENZA

200 ore
40 ore di teoria e 160 ore di pratica

Il calendario delle lezioni sarà pianificato ad avvio corso

SEDE

Fondazione Le Costantine
Maglie – Via E. Sticchi 47/a

CERTIFICAZIONI

Attestato di frequenza
certificato di natura privata rilasciato da Fondazione Le Costantine

Attestato di frequenza HACCP
documento attestante il superamento dell'esame relativo alle normative igieniche sanitari, obbligatorio per la somministrazione delle bevande