



# PASTICCERIA

## MODULO 1

COD. CORSO: RIS13-22

### FINALITÀ DEL CORSO

Il corso consentirà agli utenti di acquisire elementi utili alla realizzazione di prodotti di pasticceria di base applicando tecniche di tipo professionale.

### OBIETTIVI

Realizzare ricette di pasticceria della tradizione utilizzando attrezzature base utili alla produzione, composizione e decorazione dei prodotti.

### CONTENUTI

- Le attrezzature di pasticceria: forno a convezione o tradizionale ventilato, forno da pizzeria/pasticceria, planetaria, frullatori, mixer, cutter, sac a poche.
- Impasti di base, le creme, i dolci al cucchiaio,
- Tecniche per la preparazione delle più comuni ricette di pasticceria della tradizione.
- Metodologie di decorazione di un dolce.

### METODOLOGIE

La modalità formativa prevede l'alternarsi di lezioni frontali e esercitazioni pratiche per applicare le conoscenze acquisite.

Il corsista potrà usufruire di cucina attrezzata e di postazione di lavoro.

A ciascuno verrà fornita una cartella contenente materiale didattico inerente il percorso formativo.

I formatori sono qualificati e scelti sulla base della loro preparazione specifica del settore gastronomico e della ristorazione.

PREREQUISITI	ISCRIZIONE	DESTINATARI
Nessuno	L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a>	Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano acquisire conoscenze di base nella preparazione di dolci da forno e al cucchiaio.
MODALITÀ PAGAMENTO		
Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/contratto A.I. (Attività adulti/Imprese). Consultabili nel sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a> alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.		
PREZZO	ATTESTAZIONE FINALE	DURATA
<b>Euro 200,00</b>	Attestato di frequenza	<b>15 ore</b>

FOLLOW US!



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)

