
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
cerca FORMAZIONE PER ADULTI

oppure

CONTATTACI

chiara.delfini@formazionemantova.it
0376432550

 @cfpmantova
@cfpcastiglione

 [cfp.forma.mantova](https://www.instagram.com/cfp.forma.mantova)
[cfp.forma.castiglione](https://www.instagram.com/cfp.forma.castiglione)



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

PASTICCERIA

ED.24/25



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 la certificazione di competenza rif. Quadro Regionale Standard professionali (con frequenza 75% minima e superamento test finale)

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+attestato HACCP



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)

certificazione competenze: Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno Livello EQF: 3
Effettuare la cottura in forno Livello EQF: 2

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

certificazione competenze Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno Livello EQF: 2
Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto Livello EQF: 3

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

