IL CIOCCOLATO

Sede Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50

Corso **pratico** per imparare le tecniche base della lavorazione del cioccolato

Durata: 12 ore

Costo: 250 €

Certificazione: Attestato di frequenza

Programma del Corso

- Nozioni teoriche sul cioccolato
- Conoscenza delle materie prime utilizzate
- Il temperaggio
- Realizzazione di varie tipologie di tavolette
- Realizzazione di soggetti con stampi accoppiati
- Pralineria artigianale di base, con e senza stampi

Docente
Barbara Rodolfi
delegata **FIPGC**
Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

ORARIO:
Ore 19.00- 22.00

LEZIONI

8 - 9 - 11 - 16

Gennaio 2019

senza consiglio non cominciar l'impresa
A.B.F.

FIPGC
Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

Azienda Bergamasca Formazione
Centro di formazione professionale di Treviglio
Via Caravaggio 50—24047 Treviglio
tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu
Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 15.30

Il corso comprende

- Dispense teoriche sugli argomenti trattati
- Ricettario “Cioccolateria di Base”