

CORSO di PASTICCERIA BASE

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

Il corso si rivolge a persone che intendono acquisire alcune competenze relative alla figura di pasticciere, come previsto dal Quadro Regionale degli Standard Professionali (dduo 11809 del 23 dicembre 2015); non viene effettuata alcuna selezione in ingresso e non sono richieste specifiche competenze d'ingresso.

Il corso è organizzato in continuità con un modulo di HACCP iniziale e un corso di panetteria di base. Svolgendo tutti e tre i moduli, sarà possibile ottenere una Certificazione delle Competenze previo superamento dell'esame finale.

Tutti i materiali saranno forniti dalla scuola, eccetto l'abbigliamento che è a cura dei partecipanti. Per maggiori informazioni rivolgersi in Segreteria Didattica

Ⓕ Durata: 46 ore
Venerdì dalle 17.30 alle 21.30—22.30
Sabato dalle ore 11.00 alle 16.00

€ Costo: 370 €

☀ Certificazione: Certificato di frequenza
Certificato di competenze se abbinato
ai corsi di HACCP e Panetteria base

CONTENUTI DEL CORSO

- Nozioni teoriche
- Attrezzature ed utensili
- Frolla, sfoglia, pan di Spagna
- Bigné e crema pasticcera
- Cannoncini e crema di formaggio
- Biscotti melgonesi e zaletti
- Crostata di albicocca torta alla panna (pan di Spagna)
- Salatini coperti e pizzette
- Lingue di gatto e ventagli
- Preparazione crema cotta e Chantilly
- Test finale



INIZIO LEZIONI:

10 NOVEMBRE 2017



Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2

Tel. 035.3693711

www.abf.eu

cfp.bergamo@abf.eu

