

CORSO di PASTICCERIA

Sede Corso: CLUSONE - Via Barbarigo, 27

Il corso è dedicato a chi desidera imparare le basi per la realizzazione di dolci e biscotti e acquisire dimestichezza manuale attraverso prove pratiche ed esercizi nella preparazione delle basi di: paste sfoglia, frolla, creme, torte e pasticceria mignon.

-  Durata: 30 ore
Lunedì dalle 19.00 alle 22.00
-  Costo: 210 €
-  Certificazione: Attestato di frequenza

Numero minimo di partecipanti: 15

Il corso sarà attivo solo al raggiungimento del numero minimo, le iscrizioni si ricevono entro il 26 ottobre 2018.

*....Non esiste la ricetta della felicità
ma quella di una buona
torta le si avvicina molto..*



INIZIO LEZIONI:

NOVEMBRE 2018



Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo

Centro Formazione Professionale di Clusone – via Barbarigo, 27
Tel. 0346.22808 www.abf.eu cfp.clusone@abf.eu

