

# PASTICCERIA

## FONDAMENTI E TECNICHE DI BASE

COD. CORSO: RIS14-17

### FINALITÀ DEL CORSO

Il Corso è finalizzato ad acquisire le conoscenze ed abilità di base utili per un inserimento nell'ambito di laboratori di pasticceria, prodotti dolciari o nei reparti gastronomici dei centri commerciali che realizzano prodotti dolciari.

### OBIETTIVI

Preparare, su indicazioni del responsabile, le più comuni ricette di pasticceria della tradizione nazionale o internazionale utilizzando, in sicurezza e nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le attrezzature base di un laboratorio di pasticceria.

### CONTENUTI

- Le attrezzature di pasticceria: forno a convezione ventilato, forno da pizzeria/pasticceria, planetaria, frullatori, mixer, cutter ecc
- Impasti di base, le creme, dolci al cucchiaio, semifreddi.
- Dolci della tradizione

### METODOLOGIE

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

È previsto un sistema di monitoraggio continuo delle competenze acquisite, come garanzia degli obiettivi raggiunti.

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 coloro che desiderano acquisire conoscenze di base nell'ambito della pasticceria.
MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE	
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.	Attestato di frequenza	
PREZZO	AVVIO ATTIVITÀ E FREQUENZA	DURATA
<b>Euro 479,00</b>		<b>40 ore</b>

### SEDE DEL CORSO E PER INFORMAZIONI:

Enaip Veneto CSF

Via

orario: dalle

alle

Tel.

(rif.

Email:

Cell.

)

### FOLLOW US!



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