

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU CHEF

AVVIAMENTO alla professione di **PASTICCERE**

*Corso professionale di
pasticceria*



Titolo del corso:

Pasticceria

Avviamento alla Professione Pasticcere

Professionale

Imparare la professione
Professionale, Ristorazione

Vuoi imparare a preparare dolci in maniera professionale ma lavori e non hai tempo?

L'avviamento alla professione di Pasticcere si svolge il pomeriggio o la sera proprio per andare incontro alle esigenze di chi lavora.

Con i nostri Chef imparerete ad usare gli ingredienti giusti, segreti e trucchi dei professionisti del settore, a bilanciare i vostri dolci, così da non dover per forza usare ricette di altri, ad usare attrezzature professionali e non. Ottimo inizio per chi vuole intraprendere la carriera del pasticcere.

L' 80% dei nostri allievi trova un impiego entro sei mesi dalla fine del corso.



Si articola come segue:

2 Lezioni di 3 ore cad. con esame finale e rilascio Attestato di Operatore HACCP

28 Lezioni teorico-pratiche in aula/laboratorio di ca. 4 ore cad.

Monte ore totale: ca. 120 ore

Titolo del corso:

Pasticceria

Avviamento alla Professione Pasticcere

Professionale

Imparare la professione
Professionale, Ristorazione

Gli obiettivi del corso sono:

- ★ Trasformare la passione per la pasticceria in un vero e proprio lavoro
- ★ Scoprire passo dopo passo le basi e i segreti professionali della pasticceria e dell'arte bianca.
- ★ Acquisire le tecniche di base della pasticceria, partendo dalla conoscenza approfondita delle materie prime e delle tecniche produttive degli impasti base e delle creme.
- ★ Apprendere le conoscenze e capacità nell'uso di macchinari e di attrezzature ad uso professionale.
- ★ Acquisire le conoscenze e la manualità necessarie per lavorare in una pasticceria artigianale o in una azienda di pasticceria.
- ★ Diventare pasticcere . Tutti coloro che , senza alcuna o con breve esperienza nel settore, vogliono avviare un percorso professionale, partendo dalle basi.

Solo con questo corso

- Potrai acquisire** le tecniche di base della pasticceria, partendo dalla conoscenza approfondita delle materie prime e delle tecniche produttive degli impasti base e delle creme.

Dotazioni e riconoscimenti

Avrai a tua disposizione una dispensa teorica e un ricettario
L'uniforme da cuoco della scuola
Convenzione per la tessera alla federazione italiana pasticceri COMPAIT
Avrai l'attestato sull'haccp
Otterrai l'attestato di aiuto pasticcere (riconosciuto dalla confederazione italiana pasticceri)

Info logistiche

3 Incontri settimanali da 4 ore l'uno

Il 14 Maggio cod 5010 lunedì, martedì e giovedì dalle 15.30 alle 19.30 nella sede di Viale B. Bardanzellu 8, raggiungibile con la metro B fino a ponte mammolo e poi con l'autobus n 451, 508, 075 fino alla fermata Togliatti Bardanzellu, in auto dal raccordo prendere l'uscita Roma-L'Aquila direzione centro, uscire su viale Palmiro Togliatti, seconda strada a destra

Il 21 Maggio cod 1011 il lunedì, mercoledì e venerdì dalle 18.30 alle 22.30 nella sede di via Anglona 12, raggiungibile con la metro A fino a San Giovanni e poi un breve tratto a piedi, con l'autobus n 714 da termini fino Largo Ambaradam e poi un breve tratto a piedi

C'è obbligo di frequenza per poter conseguire l'attestato di partecipazione

La struttura del corso

<p>Lezioni teorico pratiche:</p>	<p>LE FROLLE: Dal metodo sabbaiato alla frolla montata.</p> <p>LA SFOGLIA: Dalla scelta della farina, all'impasto del pastello, alle pieghe, fino alla pasta sfoglia lampo.</p> <p>IL PAN DI SPAGNA: Conoscere gli ingredienti nel dettaglio, bilanciamenti delle ricette.</p> <p>BISQUIT E DAQUOISE: Dal bisquit classico ai bisquit disegnati da decorazioni, alla daquoise al cocco, fino a quella al pistacchio.</p> <p>LE TORTE DA FORNO: per conoscere le tecniche di preparazione e nel dettaglio tutti i dolci da forno, dal ciambellone al dolce di arluno, dalla crostata frangipane al cake ricotta e lamponi dalla crostata al cioccolato riso e pera alla sacher e molte altre.</p> <p>LA BISCOTTERIA: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie tipologie di biscotti, dal moro alla nocciola alle lingue di gatto, dagli accoppiati al friollino, e molte altre.</p> <p>TORTE ALLA PANNA: per conoscere le tecniche di preparazione e le migliori torte alla panna; dalla foresta nera al mont blanc, dalla mimosa al saint'honorè e molte altre.</p> <p>MIGNON: per conoscere le tecniche di preparazione e i migliori mignon dal tiramisù al cubo all'operina da taglio, dalla mousse yogurt e fragola al cubo al pistacchio e fondente al rhum e molte altre</p> <p>I LIEVITATI: per conoscere tutte le tecniche di preparazione e le tipologie di lievitati: dai cornetti all'italiana ai croissant francesi, dai maritozzi alla panna ai croissant salati, dalle bombe alle ciambelle e molte altre</p> <p>LA PRALINERIA: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie tipologie di ganache da quella al lampone a quella agli agrumi e molte altre</p> <p>LE MOUSSE: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie tipologie di mousse, partendo dalla base per semifreddo fino alle mousse al cioccolato, ai lamponi, al rhum, al mascarpone e molte altre</p> <p>LE BAVARESI: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie tipologie di bavaresi, come la bavarese al cioccolato, la bavarese al latte, la bavarese al pistacchio ed altre. Gli ingredienti base come: lo zucchero, i tuorli, la gelatina, la panna.</p> <p>LA PASTICCERIA SALATA: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie tipologie di ricette salate dalla focaccia milleusi ai grissini, dai bottoncini al latte al pan brioche e molte altre</p>
---	--

Lezioni teoriche:	<p>HACCP,</p> <p>STORIA DELLA PASTICCERIA, l'evoluzione della pasticceria nel tempo.</p> <p>MERCEOLOGIA ED ATTREZZATURE, conoscere il laboratorio dalle grandi attrezzature come la sfogliatrice, all'utensileria come le fruste, i tarocchi e molti altri.</p>
Eventi speciali:	<p>PASTICCERIA GLUTEN FREE</p> <p>PASTICCERIA SICILIANA</p> <p>PASTICCERIA NAPOLETANA</p> <p>GELATERIA</p> <p>ESAME DI FINE CORSO: prova teorica e pratica con commissione di professionisti.</p>

Valore complessivo € ~~3.440~~ € 2.650

Bonus riservati

Per gli Iscritti al corso

10% di sconto su altri corsi Tu Chef

* buono sconto non cumulabile con altre offerte

Per le date e l'iscrizione ai corsi e per le condizioni di pagamento (anche agevolato) è bene rivolgersi allo 06/77591305 oppure 06/97612957 Info@nuovatu chef.it
Per tutte le altre informazioni visita il sito www.nuovatu chef.it

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU CHEF

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU CHEF