

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU **CHEF**

PROFESSIONE **PASTICCERE**

*Corso professionale di
pasticceria*



Pasticceria

Titolo del corso:

Professione Pasticcere

Professionale

Imparare la professione
Professionale, Ristorazione

Vuoi imparare a cucinare in maniera professionale ma, ti mancano le basi e le tecniche?

Questo corso è adatto alle tue esigenze e offre una formazione teorico/pratica che consente di poter lavorare da subito in un laboratorio di pasticceria.

Non solo ricette, ma soprattutto tecniche e nozioni indispensabili di chimica delle trasformazioni e fisica delle cotture.

L' 85% dei nostri allievi trova un impiego entro sei mesi dalla fine del corso.



Si articola come segue:

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

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

Monte ore totale: ca. 200 ore

Pasticceria

Titolo del corso:

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 . Per tutti coloro che, senza alcuna o con breve esperienza nel settore, vogliono avviare un percorso professionale, partendo dalle basi.

Solo con questo corso

- ☑ Avrai a tua disposizione un vasto ricettario
Una planetaria
L'uniforme da cuoco della scuola
Convenzione per la tessera alla confederazione italiana pasticceri CONPAIT
Avrai l'attestato sull'haccp
Otterrai l'attestato di aiuto pasticcere (con il patrocinio della confederazione italiana pasticceri Lazio)
Avrai la possibilità di entrare nel mondo del lavoro attraverso un periodo formativo di stage nelle pasticcerie

Dotazioni e riconoscimenti

Avrai a tua disposizione una dispensa teorica e un ricettario
Una planetaria
L'uniforme da cuoco della scuola
Convenzione per la tessera alla confederazione italiana pasticceri CONPAIT
Avrai l'attestato sull'haccp
Otterrai l'attestato di aiuto pasticcere (riconosciuto dalla confederazione italiana pasticceri)
Avrai la possibilità di entrare nel mondo del lavoro attraverso un periodo formativo di stage nelle pasticcerie

Info logistiche

5 Incontri settimanali da 4 ore dalle 09.00 alle 13.00

Il 21 Maggio 2018 cod 5018 da lunedì a venerdì 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
C'è obbligo di frequenza per poter conseguire l'attestato di partecipazione

<p>Lezioni teorico pratiche:</p>	<p>LE FROLLE: dal metodo sabbiato 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'honoré 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, dalla pasta brisee alla crostata salata verza e pancetta e molte altre</p> <p>DOLCI TIPICI DA BANCO: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie tipologie di dolci da banco; dalla torta gianduaia alla torta paradiso, alla torta linzer al fagottino alle mele e molte altre.</p>
---	--

	<p>CREME LEGGERE E CHANTILLY: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie creme da quella leggera al caramello alla crema leggera al cointreau, dalla chantilly francese a quella italiana e molte altre</p> <p>CREME CHIBOUST E MOUSSELINE: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie creme dalla chiboust al miele a quella al cioccolato, dalla mousseline alle mandorle a quella al limone e molte altre.</p> <p>I SEMIFREDDI: per conoscere le tecniche di preparazione e le varie tipologie di semifreddi: dalle basi come crema pasticcera, la meringa all'italiana la base semifreddo con zucchero cotto e molte altre; alle preparazioni dei semifreddi al cioccolato, allo zabaione, al caffè e molti altri.</p> <p>DOLCI SENZA GLUTINE: per conoscere le tecniche di preparazione e alcune ricette dei dolci gluten free come il semifreddo al caramello, la bavarese ai lamponi, le meringhe con panna e amarena e la panna cotta al cioccolato e croccante al cocco.</p> <p>LA PASTICCERIA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: per conoscere i dolci della tradizione ma con l'aggiunta dell'innovazione, preparerete dolci come: la frolla integrale, le delizie montate al formaggio, la frolla montata al farro o alla farina di ceci, la crema pasticcera per cotture al forno, il pan brioche mignon ai sette cereali, le ciambelline rustiche al pistacchio, la ganache al cioccolato, i biscottini ungheresi, i bocconcini di mandorle, gli amorini alla liquirizia.</p> <p>L'USO DEL SAC- A- POCHE : per conoscere le tecniche del uso del sac-a-pocche, partendo dalla postura e la scelta delle punte, fino alla decorazione della torta.</p> <p>LE DECORAZIONE IN CIOCCOLATO: per conoscere le tecniche della decorazione in cioccolato, partendo dal temperaggio dei vari cioccolati, alla realizzazioni di decorazioni per dolci da banco.</p>
Lezioni teoriche:	<p>HACCP, STORIA DELLA PASTICCERIA, l'evoluzione della pasticceria nel tempo.</p> <p>MERCEOLOGIA ED ATTREZZATURE, conoscere il laboratorio dalle grandi attrezzature come la sfogliatrice, l'abbattitore, i conservatori, i forni, all'utensileria come le fruste, i tarocchi ed altri</p> <p>BILANCIAMENTI: bilanciamenti delle varie preparazioni di pasticceria</p>
Lezione pratiche speciali	LEZIONE SUL FREDDO
Eventi speciali:	<p>GLUTEN FREE, INTOLLERANZE, CAKE DESIGNER, PASTICCERIA NAPOLETANA, PASTICCERIA SICILIANA,</p> <p>MISTERY BOX: lezione pratica nella quale saranno messi a disposizione degli ingredienti, lasciando spazio ai corsisti di bilanciare e preparare dolci personalizzati</p> <p>GELATERIA,</p> <p>ESAME DI FINE CORSO: prova teorica e pratica con commissione di professionisti.</p>

Valore complessivo € ~~4.700~~ € 3.950

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@nuovatuchef.it

Per tutte le altre informazioni visita il sito www.nuovatuchef.it

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU CHEF

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU CHEF