

CORSI AFOL 2020/2021
www.afolmb.it

PASTICCIERE SESSIONE SERALE

produzione di pasticceria
operando sull'intero processo di
lavorazione dei prodotti da forno

PROFILO PROFESSIONALE

Il Pasticcere si occupa della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria ed infine presiede la loro cottura

MODULI CONOSCENZE

Le basi di pasticceria:

- pasta bigné (tecnica e realizzazione)
- pasta frolla e pasta brisè (metodi)
- pan di spagna, bisquit e masse montate (preparazione)
- meringa (metodi e preparazione)
- pasta sfoglia (sfogliatura, tempi, laminazione)
- Le farce:
 - crema pasticcera
 - crema inglese
 - ganache
 - glasse (metodi e preparazioni)
- I dolci della prima colazione:
 - pasta lievitata
 - croissant, brioches (preparazione di alcuni dolci classici per prima colazione)
- Biscotteria tradizionale:
 - tecniche e realizzazione di alcune ricette
- Il cioccolato:
 - temperaggio, realizzazione di corpi cavi e tecniche di decorazioni classiche e moderne
- Salato: pizza, focacce e salatini



ORE CORSO

60 ore



TITOLO

Attestato di frequenza



SEDE

CFP "S. Pertini" via Monterosa, 10
Seregno



N. PARTECIPANTI

Minimo 10



REQUISITI D'ACCESSO

Nessuno



COSTO

Vedi aggiornamento su catalogo online

INFO E ISCRIZIONI:
CFP Pertini Seregno 0362.862185