GLI IMPASTI BASE

Corso di Pasticceria Base

A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Adulti maggiorenni

TITOLO DI STUDIO Nessuna particolare scolarità richiesta

QUANDO

INIZIO CORSO Marzo 2024

ORARIO Serale

COSTO	CERTIFICAZIONE FINALE	
135 €	Attestato di frequenza	**9 ORE**

DETTAGLI

Imparerai a preparare gli impasti basilari della pasticceria in un laboratorio attrezzato con un professionista del settore: sarai tu stesso a mettere le mani in pasta, a sperimentare le tecniche e a sfornare i tuoi dolci:

05/03/2024 Meringaggi : meringhe, meringate e decorazione
19/03/2024 Pata choux : bignè , crema pasticcera , zabaione
09/04/2024 Pan di Spagna : torta da compleanno

AREE FORMATIVE

Meringaggi: Meringhe, meringate e decorazioni Pasta choux: Bignè, crema pasticcera, zabaione Pan di Spagna: torta di compleanno

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio attrezzato di pasticceria.

DATA AGGIORNAMENTO
Gennaio 2024

STATO ATTIVAZIONE

STATO FINANZIAMENTO
Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

ISCRIZIONI ENTRO
27/02/2024

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

POVE DEL GRAPPA Via S. Bortolo, 10

C. MECCANOGRAFICO: VICF00300E

www.marcopolo.casadicarita.org

/cfpmarcopolo /casadicaritamarcopolo

centro.marcopolo@casadicarita.org **800.15.62.16**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito