

LA SFOGLIA

Corso di Pasticceria Base



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Adulti maggiorenni

TITOLO DI STUDIO Nessuna particolare scolarità richiesta

QUANDO

INIZIO CORSO Aprile 2024

ORARIO Serale

COSTO

135 €

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza

9 ORE

DETTAGLI

Imparerai a preparare la sfoglia 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:

23/04/2024 Pasta sfoglia: impasto e sfogliatura - parte 1

07/05/2024 Pasta sfoglia: sfogliatura e utilizzo - ventaglietti - parte 2

21/05/2024 Millefoglie con crema pasticcera, diplomatica

AREE FORMATIVE

Pasta sfoglia: impasto e sfogliatura - parte 1; Pasta sfoglia: sfogliatura e utilizzo - ventaglietti - parte 2; Millefoglie con crema pasticcera, diplomatica

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio attrezzato di pasticceria.

DATA AGGIORNAMENTO

Gennaio 2024

STATO ATTIVAZIONE

Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

ISCRIZIONI ENTRO

16/04/2024

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