LE TORTE ESTIVE

Corso di Pasticceria Base

A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Adulti maggiorenni

TITOLO DI STUDIO Nessuna particolare scolarità richiesta

QUANDO

INIZIO CORSO Giugno 2024

ORARIO Serale

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

DETTAGLI

Imparerai a preparare proposte estive con o senza frutta 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

04/06/2024 Torte estive: Crostata di frutta fresca, pasta frolla al cacao e pasta frolla vaniglia , crema pasticcera al cioccolato e crema pasticcera alla vaniglia
18/06/2024 Torte estive: gluten free e senza lattosio
02/07/2024 Torte estive: cheese cake, bicchierini

AREE FORMATIVE

Crostata di frutta fresca, pasta frolla al cacao e pasta frolla vaniglia , crema pasticcera al cioccolato e crema pasticcera alla vaniglia. Gluten free e senza lattosio; Cheese cake, bicchierini.

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio attrezzato di pasticceria.

DATA AGGIORNAMENTO	STATO ATTIVAZIONE	STATO FINANZIAMENTO	ISCRIZIONI ENTRO
Gennaio 2024	Iscrizioni aperte	Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti	28/05/2024

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