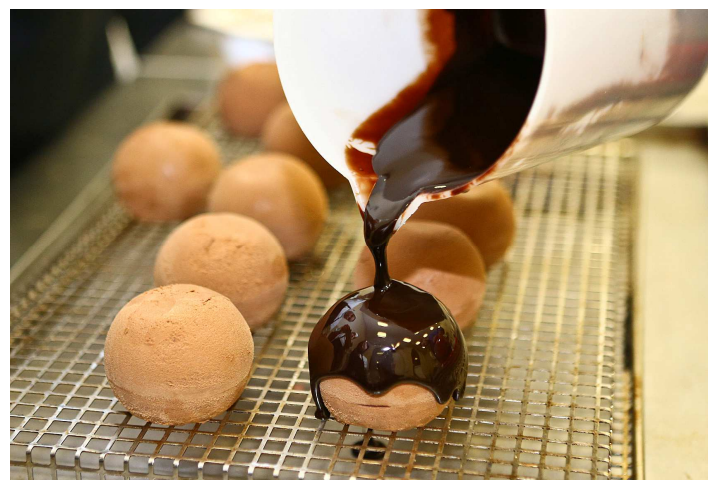


CORSO PASTICCERIA DI BASE

MODENA – 14 FEBBRAIO 2019



Il corso consente di acquisire metodi ,tecniche di lavorazione e tutte le conoscenze di base indispensabili per la realizzazione di un prodotto di eccellenza. Verranno svolte , in modo pratico , le principali preparazioni presenti nel “mondo pasticceria”. Attraverso l'utilizzo di strumenti e attrezzature professionali ,il corso è studiato sia per coloro che intendono avvicinarsi alla professione di pasticciere , sia per approfondire la propria passione per il mondo della pasticceria.

DURATA E FREQUENZA:

Il corso ha una durata di 120 ore di laboratorio pratico e 80 ore si

PIANO DIDATTICO:

- PASTA FROLLA
- DOLCI DA FORNO
- LA PASTA LIEVITA
- BISCOTTI MONTATI
- LA PASTA SFOGLIA
- LA PATE CHOUX
- LA PASTICCERIA AMERICANA
- DOLCI AL CUCCHIAIO
- PAN DI SPAGNA
- STORIA DEL CIOCCOLATO
- TEMPERAGGIO E PRALINE
- LA PASTA SFOGLIA

REQUISITI DI ISCRIZIONE

Il corso è rivolto a chiunque voglia apprendere con passione le conoscenze e le tecniche fondamentali di questo settore.

DOCENTI

Ilio Berselli trascorsi al Bar Molinari si dedica all'insegnamento collaborando con scuole di cucina e pasticceria. Numerose le consulenze con aziende del settore fra cui la Dal Colle panettoni di Verona. Partecipa a vari concorsi sempre con ottimi risultati. Nel 1993 è fra i migliori pasticceri d'Italia.

Luca Balboni nato nel 1980 in provincia di Modena cresce nella campagna del Ferrarese in un famiglia numerosa dove tutto si preparava in casa. Appassionato fin da piccolo di cucina in modo particolare di pasticceria. Ha lavorato con Massimo Bottura ,Ferran e Albert Adrià e Paco Torreblanca dai quali ha appreso passione e tecniche innovative poi la grande fortuna di vedere lavorare dal vivo Chef come Martin Berasategi , Arzak , Andoni , conoscere Paul Bocuse , Eston Blumenthal , Alajmo , Heinz Back , Ciccio Sultano , Fulvio Pierangelini e tanti altri che hanno sempre contribuito ad alimentare la sua personale voglia di imparare.

Massimo Campioli è consulente cioccolatiere. Ha da sempre pensato e voluto conoscere il settore dell'alimentazione e della pasticceria, dedicando alla formazione tutt'oggi, una notevole parte del suo tempo. Ha avuto modo di aggiornare le sue conoscenze con esperti del campo del cioccolato come Danilo Freguja, Leonardo di Carlo, Stefano Laghi, Edward Bechoux, MOF Jean Fraciosois Castagna. Nell'ottobre 2012 vince la medaglia d'oro alle olimpiadi di Pasticceria ad Erfurt in Germania.

ATTESTATO

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% sarà rilasciato un attestato di frequenza.

COSTO

€ 650.00+IVA

La quota d'iscrizione comprende:

1 grembiule con logo della scuola
1 cappello
Materiale didattico

SEDE DEL CORSO

Laboratorio Modena con gusto
Via Piave,125-41121 Modena

CONTATTI

Debora Zanolì

Tel. +39 059.7364350
info@iscom-modena.it

