

PROFESSIONE PASTICCERE

MODENA – 22 GENNAIO 2019



L'operatore della produzione di pasticceria è in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari valorizzandone la presentazione con modalità creative. Il corso è rivolto a coloro che vogliono intraprendere la professione di pasticciere anche ,senza esperienza nel settore. L'accesso al corso è consentito ad un numero massimo di 14 partecipanti per garantire il pieno coinvolgimento di tutti gli allievi nelle fasi operative delle lezioni.

DURATA E FREQUENZA:

Il corso si svolgerà in orario diurno, **Martedì e Mercoledì pomeriggio dalle ore 14.00 alle 19.00**, e avrà una durata complessiva di 200 ore (120 ore di aula e laboratorio oltre a uno stage di 80 ore effettuato presso laboratori e pasticcerie associate a Confcommercio che permetteranno agli allievi di accrescere e integrare le conoscenze acquisite in aula ed essere introdotti direttamente nel mondo del lavoro).

PIANO DIDATTICO:

- PASTA FROLLA
- DOLCI DA FORNO
- LA PASTA LIEVITA
- IL GELATO
- 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 Beck , 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 Fracisois Castagna. Nell'ottobre 2012 vince la medaglia d'oro alle olimpiadi di Pasticceria ad Erfurt in Germania.

ATTESTATO

Al termine del progetto previo superamento delle prove previste sarà rilasciato un Certificato di competenze (ai sensi della DGR 739/2013) relativamente all'unità UC 1 – PROGETTAZIONE RICETTE E CARTA DESERT-UC4 – FARCITURA E DECORAZIONE PRODOTTO DOLCIARIO .

COSTO

€ 1.350,00 (4 rate da € 337,50)

La quota d'iscrizione comprende:

1 grembiule con logo della scuola +giacca
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- www.modenacongusto.it

