Impara l'arte della pasticceria

19/01/2018

Se hai sempre desiderato imparare le basi della pasticceria italiana, **TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE** è il corso che stavi aspettando. Per iscriverti non sono necessarie esperienze pregresse nel settore, dovrai soltanto avere la giusta dose di passione e la voglia di metterti alla prova.

La pasticceria, più di altri ambiti della ristorazione, non può prescindere da regole base che riguardano la temperatura, i materiali, le tecniche e molte altre componenti, per questo saranno affrontati insegnamenti specifici per quanto riguarda le attrezzature, le terminologie tecniche di settore e le materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi.

Verranno inoltre trattate le tecniche di pianificazione e le normative igienico-sanitarie nei processi di preparazione e distribuzione pasti.

Il corso è **finanziato fino al 70%** dalla **Regione Piemonte e dal Fondo Sociale Europeo** ed è rivolto a persone **occupate** o ad aziende interessate a mandare i loro dipendenti in formazione.

La durata prevista è di **50 ore**, al termine delle quali sarà rilasciato un **Attestato di Frequenza** con profitto.

PRE - ISCRIZIONI ONLINE: T**ECNICHE DI PASTICCERIA**

Per informazioni e iscrizioni:
CSF EnAIP Settimo
Via Cavour n. 10 - 10036 Settimo (TO)
Telefono: 011.8003894
csf-settimo@enaip.piemonte.it