

CORSO PASTICCIERE

Corsi professionali per PASTICCERI organizzati da RETE PLUS sono tenuti da docenti ed esperti di fama italiana ed internazionale. I corsi prevedono un colloquio conoscitivo e di selezione presso la sede della RETE (anche via SKYPE per i non residenti) e comprendono un numero ristretto e limitato di partecipanti.

Il Corso Professionale per PASTICCERI è rivolto a coloro che aspirano a diventare dei professionisti del settore ristorativo e che intendono costruire, dai fondamentali, un'adeguata formazione professionale. È rivolto altresì a professionisti del settore che potranno arricchire il loro bagaglio culturale enogastronomico.

I corsi professionali per PASTICCERI sono aperti a studenti sia italiani che stranieri estremamente motivati. Nel caso siano presenti studenti stranieri, le lezioni saranno impartite in lingua inglese o in lingua italiana con l'ausilio di un interprete madrelingua.

DOVE

Per gli studenti non residenti a Roma - nel caso confermino la loro iscrizione nel giorno del colloquio - verrà rimborsato il costo del viaggio in treno e sarà valutata, inoltre, la possibilità di svolgere il tirocinio direttamente nella Regione di provenienza.

ORARIO

Le lezioni si svolgono in orario pomeridiano, dalle 15 alle 20, ogni lunedì, mercoledì e venerdì presso sede appositamente allestita.

Sono previsti quattro percorsi formativi al fine di offrire agli associati la possibilità di scegliere quale livello di preparazione acquisire.

PERCORSO DIDATTICO

- Abilitazione HACCP
- Visita laboratorio con illustrazione dei macchinari e relativo utilizzo
- Lezione teorica sugli ingredienti ed i fondamentali della pasticceria

LE BASI DI PASTICCERIA

- La frolla e la brisèe: metodi e bilanciamenti
- Pan di Spagna, bisquit e masse montate: metodi, varianti, applicazioni e bilanciamenti
- Pate a choux: tabella dei bilanciamenti e preparazioni
- La Meringa: italiana, francese e svizzera
- La Pasta Sfoglia: spiegazione e realizzazione

LE FARCE

- Crema pasticcera,
- Crema inglese, Ganache
- Coulis
- Salse
- Glasse
- Marmellate
- Confetture

I DOLCI DELLA PRIMA COLAZIONE

- Attivazione di un lievito madre
- Croissant classico e sfogliato
- La Brioche
- Panoramica e preparazione di alcune tipologie di dolci classici da prima colazione

BISCOTTERIA TRADIZIONALE DA TE'

- Tecnica e realizzazione di alcune ricette

I DOLCI DELLA TRADIZIONE

- Panoramica dei maggiori dolci della tradizione italiana
- Realizzazione di alcune ricette

PASTICCERIA MIGNON E FINGER-FOOD DOLCI

- Panoramica e preparazione di alcune ricette della classica pasticceria da banco
- Illustrazione e preparazione di bicchierini e finger-food da vetrina

TORTE: TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE

- Panoramica, montaggio e decorazione di alcune tipologie di torte

SEMIFREDDI - MOUSSE - BAVARESI

- Tecnica di lavorazione e bilanciamento di un semifreddo
- La base del semifreddo con pate a bombe
- La base del semifreddo con crema inglese

DESSERT AL PIATTO NELLA RISTORAZIONE MODERNA

- Realizzazione di alcune ricette secondo i metodi moderni

TECNICHE DI DECORAZIONE

- Verranno analizzate e realizzate alcune tecniche di decoro classiche e moderne

ESAME FINALE

L'esame finale prevede una prova teorica e pratica alla presenza della commissione tecnica. Un attestato è rilasciato da RETE PLUS.

INFO E CONTATTI:
info@reteplus.it

06 69320240

Via delle Idrovore della Magliana, 43
00148 Roma