Corso di Pasticceria Professionale
90 ore di teoria e pratica in laboratorio

Il progetto Scuola dei Sapori nasce dalla passione per la cucina coltivata in oltre trent'anni di esperienza professionale.

La nostra conoscenza e la vostra creatività troveranno il loro momento di unione attraverso le attività, la formazione e la consulenza.

I corsi professionali consentono di sviluppare le conoscenze necessarie all'inserimento nel mondo del lavoro, attraverso la necessaria formazione teorica e pratica.

Scuola dei Sapori ha il piacere di presentare il primo Corso Professionale di Pasticceria in Liguria, in collaborazione con **Serendipity Cafe**. La sessione del corso da 90 ore si terrà a Chiavari presso l'aula corsi di con inizio il **17 ottobre 2020**.

Il metodo didattico e la struttura del corso sono stati consolidati in più di 12 anni di esperienza, con la formazione di oltre 300 allievi provenienti da tutta Italia.

Le tecniche e le ricette alla base del corso sono di **Luca Montersino** ed il docente, **Roberto Puma** vanta un'esperienza trentennale**.**

La struttura modulare consente di affrontare gli argomenti teorico/pratici con un approccio semplice e allo stesso tempo molto efficace.

Le lezioni si svolgeranno in un laboratorio attrezzato con tutti gli strumenti professionali necessari alle realizzazioni pratiche.

Il corso teorico/pratico che avrà luogo con un massimo di 8 partecipanti si svolgerà di sabato e domenica dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00.

Il prezzo per l'intero corso di 90 ore è di 3.200,00 € Iva compresa.

Prezzo scontato di **2.800,00** € Iva compresa per iscrizioni entro il **10/10/2020.**

Il prezzo comprende:

- Materiale didattico, dispense e ricette
- Materiali monouso per il laboratorio
- Ingredienti per le preparazioni
- Attestato di partecipazione e divisa professionale (giacca)

Per informazioni e iscrizioni visitate **www.scuoladeisapori.it**, chiamate il **348-15.56.603** o scrivete a **corsi@scuoladeisapori.it**

Corso di Pasticceria Professionale
90 ore di teoria e pratica in laboratorio

Programma del corso:

Materie prime in pasticceria	12 ore
Masse montate	6 ore
Pate a Choux	6 ore
Pasta Frolla	6 ore
Meringhe e Dacquoise	6 ore
Creme in pasticceria	12 ore
Pasta Sfoglia	6 ore
Masse lievitate	12 ore
Mousse e Bavaresi	6 ore
Semifreddi e Parfait	6 ore
Torte Moderne e monoporzioni	12 ore

Ognuno dei moduli è sviluppato con sessioni teoriche e pratiche.

Vengono sviluppati gli argomenti attraverso l'analisi approfondita delle materie prime, dei bilanciamenti e delle tecniche classiche e moderne.

Ogni allievo avrà la possibilità di partecipare attivamente alle realizzazioni delle basi e dei prodotti finiti che saranno analizzati ed assaggiati ala fine di ogni sessione.

Verranno utilizzate attrezzature professionali moderne e adeguate ad ogni tecnica di pasticceria.

Roberto Puma, Executive Chef e Pastry Chef con oltre trent'anni di esperienza nel mondo della ristorazione, della consulenza e della formazione, ha sviluppato la sua esperienza professionale in Italia e all'estero.

Dal 2007 al 2016 ha svolto la sua attività come docente formatore professionista presso la scuola di cucina "Scuola dei Sapori" a Treviglio in provincia di Bergamo. Nei dieci anni di attività della scuola ha formato 800 allievi amatoriali e oltre 300 professionisti.

Per due anni ha curato la sezione "Tecniche di pasticceria" per la rivista "A Tavola", pubblicando decine di sue ricette. Nel 2015 pubblica il suo primo libro "Pizze & Co." con tecniche d'impasto e ricette inedite di Pizza Gourmet. Nel 2019 pubblica "Un Food Blogger che sapeva troppo – Scrivere ricette sul Web senza errori", con la prefazione a cura dell'Associazione Italiana Food Blogger" – AIFB.

Fra gli altri, ha lavorato con Luca Montersino, affinando le tecniche della pasticceria salutistica e per le intolleranze.

Dal 2017 opera il Liguria in qualità di consulente, docente e formatore per gli operatori della ristorazione e della pasticceria.

Scuola dei Sapori

Corso di Pasticceria Professionale
90 ore di teoria e pratica in laboratorio

Calendario delle lezioni

Sessioni e argomenti	Data
Materie prime in pasticceria 1 – Zuccheri, farine e lieviti.	17 ottobre 2020
Materie prime in pasticceria 2 – Grassi, latticini, cioccolato, etc.	18 ottobre 2020
Masse montate – Pan di Spagna, Genoise, biscuit, etc. - Bilanciamento, tecniche e varianti.	24 ottobre 2020
Pate a Choux – Bignè, Eclair e Paris-Brest - Bilanciamento, tecniche e varianti.	25 ottobre 2020
Pasta frolla – Classica, sabbiata, montata, etc. - Bilanciamento, tecniche e varianti.	31 ottobre 2020
Meringhe e Dacquoise - Bilanciamento, tecniche e varianti.	1 novembre 2020
Crema base 1 – Crema pasticcera, Inglese, Mousseline, Chocolatine etc. - Tecniche e varianti.	7 novembre 2020
Creme base 2 – Creme al burro, Chantilly, Frangipane, etc. - Tecniche e varianti.	8 novembre 2020
Pasta sfoglia - Bilanciamento, tecniche e varianti.	14 novembre 2020
Impasti lievitati 1 – Impasti diretti, doppia lievitazione, biga e lievitino. - Tecniche e varianti.	15 novembre 2020
Impasti lievitati 2 – Pasta brioche, croissant e viennoiserie. - Tecniche e varianti.	21 novembre 2020
Mousse e Bavaresi - Bilanciamento, tecniche e varianti.	22 novembre 2020
Semifreddi e Parfait - Bilanciamento, tecniche e varianti.	28 novembre 2020
Torte moderne 1 – Introduzione alle tecniche di assemblaggio	29 novembre2020
Torte moderne 2 – Glasse, finiture - Realizzazioni classiche e innovative	5 dicembre 2020

Scuola dei Sapori

Corso di Pasticceria Professionale
90 ore di teoria e pratica in laboratorio

Modalità di iscrizione e pagamento:

Le iscrizioni al corso di pasticceria professionale da 90 ore sono aperte dal 10 settembre 2020 sino al 10 ottobre 2020 per un massimo di 8 partecipanti. Il corso si svolgerà con un minimo di 6 iscritti.

Sul sito www.scuoladeisapori.it è presente un'area dedicata alla pre-iscrizione on-line. In alternativa è possibile fissare un appuntamento presso la sede del corso a Chiavari – GE per procedere all'iscrizione.

Successivamente alla pre-iscrizione, dovrà essere versato un acconto pari al 20% della quota totale del corso.

All'inizio del corso verrà versato un altro 30% della quota totale e il saldo dovrà essere versato entro 7 novembre 2020.

Scuola dei Sapori

www.scuoladeisapori.it – corsi@scuoladeisapori.it