



# Laboratorio di pasticceria

**Durata di 88 ore**

Il corso proposto dal Delta Informatica SpA si svolgerà in collaborazione con l'associazione culturale Passione Cucina.

Il percorso formativo è rivolto a tutti coloro che desiderano conoscere ed approfondire le tecniche di preparazione di dolci e prodotti da forno.

## **Impasta crea e gusta con fantasia!**

Si rivolge a tutti gli amanti della pasticceria che intendono acquisire indicazioni per un'accurata scelta qualitativa degli ingredienti, una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine potersi proporre come pasticciere.

La formazione si svolgerà in aula per la parte teorica, la parte pratica si terrà in laboratori attrezzati.

Sono previsti dei momenti di valutazione che andranno a convalidare l'attestato di frequenza rilasciato con una partecipazione minima al 90% delle ore previste.

### **Sede del corso:**

LAVIS

### **Titolo di studio richiesto:**

Obbligo formativo

Conoscenza della lingua italiana

### **Numero max partecipanti:** 12

### **Svolgimento:**

dal 19/09/2016 al 12/10/2016

### **Costo:** € 1.000,00 (iva inclusa)

il corso potrà essere finanziato al 100% con Voucher nell'ambito degli interventi 3G dell'Agenzia del Lavoro

### **Moduli formativi:**

1. HACCP (8 ore)
2. Pasticceria (80 ore)

---

### **Per informazioni e iscrizioni:**

**Referente corso:** Marisa Valdagni o Leonardo Speccher

**Telefono:** 0461/042215 – 0461/042213

**E mail:** [formazione@deltainformatica.eu](mailto:formazione@deltainformatica.eu)

**Indirizzo web :** [www.deltainformatica.eu](http://www.deltainformatica.eu)

**Delta**   
Informatica

# Programmi dei moduli formativi

## HACCP (8 ore)

HACCP nascita e riferimenti normativi Reg.852/2004, organi Ispettivi e sanzioni D.lgs. 193/2007, rintracciabilità degli alimenti Reg. Ce 178/2002, GHP – Good Hygiene Practices, GMP- Buone pratiche di manipolazione, conservazione degli alimenti.

## Pasticceria (80 ore)

- Le basi:  
pan di spagna, pasta frolla, pasta per bignè, pasta sfoglia, crema pasticceria, pasta brioche, meringa italiana
- Le torte da forno
- Piccola pasticceria salata
- I semifreddi, bavarese e mousse
- Dessert fine pasto
- Pasticceria americana
- Dolci al cucchiaio
- Pasticceria francese
- I dolci della colazione
- Dolci dal mondo
- Tradizione italiana
- Biscotti

Ad ogni partecipante verranno fornite tutte le ricette eseguite durante il corso, compreso il grembiule.

---

### Per informazioni e iscrizioni:

**Referente corso:** Marisa Valdagni o Leonardo Speccher

**Telefono:** 0461/042215 – 0461/042213

**E mail:** [formazione@deltainformatica.eu](mailto:formazione@deltainformatica.eu)

**Indirizzo web :** [www.deltainformatica.eu](http://www.deltainformatica.eu)