

TITOLO: CORSO DI PASTICCERIA BASE	
FINALITA' CORSO	Si tratta di un percorso formativo che offre la possibilità di imparare a realizzare torte, basi, creme e biscotti della migliore tradizione pasticceria, con un occhio anche alle nuove tendenze del settore. E' rivolto a giovani e adulti, occupati e non, anche già operanti nel settore, che desiderino apprendere i "segreti" di questa attività e per innovarsi.
STRUTTURA DEL CORSO	Il corso è della durata di 20 ore (max.3 ore di assenza consentite per l'intero percorso formativo).
DOCENTI	Il docente è il titolare della pasticceria Peruzzi, il pasticcere Massimo Peruzzi. Unisce la sua grande passione per la pasticceria, tradizionale e non, ad un grande talento, realizzando prodotti dolciari di altissima qualità.
ORARIO	dalle 18.00 alle 21.00 in giorni da stabilire
COSTO	Il costo del corso è di € 300,00 iva inclusa (€ 122,95 + iva da versare come acconto al momento dell'iscrizione ed € 122,95 + iva da versare come saldo alla data di avvio corso). Si ricorda che se le quote del corso non risulteranno interamente pagate non sarà possibile accedere alle lezioni. La quota comprende: iscrizione e frequenza al corso, rilascio certificazioni finali, materiale didattico ad uso individuale e collettivo, assicurazione contro gli infortuni e rischi civili contro terzi
PROGRAMMA E CONTENUTI	Modulo 1 – BASI- PASTA FROLLA E BISCOTTI: Pasta frolla, Pasta frolla al cioccolato, Crostate varie (3 ore) Modulo 2 - BASI- PASTE MONTATE: Pan di Spagna classico, Torte varie(2 ore) Modulo 3 – BASI- CREME E PASTA CHOUX: Creme varie (pasticceria, cioccolato, chantilly) e Bigné (3 ore) Modulo 4 - BASI- TORTE DA FORNO: Torte da forno classiche (3 ore) Modulo 5 - BASI- DOLCI FRESCHI DELLA TRADIZIONE: Dolci freddi al cucchiaio e non (3 ore) Modulo 6 - BASI - DOLCI DELLA TRADIZIONE PRATESE: I dolci più famosi della tradizione pratese (3 ore) Modulo 7 – BASI - SEMIFREDDI: Tutti i segreti per la realizzazione di un buon semifreddo (3 ore)
N° ALLIEVI	I corsi vengono organizzati a raggiungimento del n° di 8 allievi. L'inizio del corso è subordinato al raggiungimento del n° minimo di partecipanti richiesto
ENTE GESTORE	CESCOT PRATO SRL in collaborazione con Pasticceria Peruzzi
SEDE DI SVOLGIMENTO	I corsi si svolgeranno c/o la Pasticceria Peruzzi in Via Pistoiese, 301 – 59100 Prato (PO)
DOCUMENTI PER ISCRIZIONE	Codice fiscale, documento di identità (nel caso di cittadini stranieri anche permesso di soggiorno) ed, eventualmente, dati azienda (Codice fiscale/partita IVA, sede attività).
ATTESTATO FINALE	Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza

CESCOT PRATO SRL
Via Pomeria, 71/b – 59100 Prato (PO) - Tel. 057440291 Fax. 0574899952
e-mail: formazione@confesercenti.prato.it web: www.cescotprato.org

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

