

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). <u>Si ricorda che se le quote del corso non risulteranno interamente pagate non sarà possibile accedere alle lezioni.</u> 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 =

