Frolle a 360Â°: dolci e salate dalla teoria alla pratica

INIZIO CORSO: mercoledì 25 ottobre 2017

durata: 8 ore

Prezzo: 36,60 € (30,00 € + IVA)
FINANZIATO**

La pasta frolla è uno dei prodotti più utilizzati in pasticceria, sia nella versione dolce che in quella salata. Il corso, tenuto dal maestro pasticcere **Lucca Cantarin** della Pasticceria Marisa di Arsego di San Giorgo delle Pertiche (PD), **condurrà i partecipanti alla scoperta delle numerose varianti di pasta frolla** e del loro possibile utilizzo: **dolce, salata, da biscotteria, da aperitivo, aromatizzata, con o senza uova.**

Obiettivi:

Il corso intende fornire idee, spunti e tecniche per la realizzazione di prodotti con la pasta frolla, fornendo una panoramica sugli ingredienti da utlizzare, sulle tecniche di preparazione e conservazione del prodotto, noché sulla presentazione estetica finale.

Contenuti:

- I vari tipi di pasta frolla
- Tecniche di impasto e proporzione fra gli ingredienti
- Tecniche di conservazione

Sei dipendente del Commercio, Servizi e Turismo? L'Ente Bilaterale ti riserva un BUONO FORMAZIONE per un corso a tua scelta del valore massimo di € 150,00 Iva inclusa
(limitatamente ad un corso all'anno.)
Il buono formazione non è frazionabile su più corsi. Dal costo del corso verrà detratto il “Buono formazione”. Rimane a carico del lavoratore il pagamento della differenza.

Richiesta BUONO FORMAZIONE su:
http://www.entebilateralevi.it/a_ITA_27439_1.php

La scheda di adesione del corso dovrà essere compilata con i propri dati personali e barrando l'opzione B delle condizioni economiche.

Prezzi completi:
a) € 180,00 + iva 22% (totale € 219,60) costo corso a partecipante;
b) € 150,00 + iva 22% (totale € 183,00) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
c) € **30,00 + iva 22% (totale € 36,60) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell’Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Mercoledì 25 ottobre 2017
dalle 8.30 - 12.30 alle 13.30 - 17.30

Destinatari:

Il corso è rivolto a pasticceri professionisti.