La pasticceria di Francesco Boccia

INIZIO CORSO: martedì 11 luglio 2023

durata: 12 ore

Prezzo: 717,36 € (588,00 € + IVA)

Dalle basi alle decorazioni, dalle creme agli assemblaggi: due giorni di full immersion con un grande professionista della pasticceria, il Campione del Mondo e maestro Ampi (l'Accademia dei Maestri Pasticceri) Francesco Boccia. Un'occasione per conoscere la filosofia che ispira la sua idea di pasticceria e per approfondire le tecniche più innovative di produzione, oltre che per migliorare le proprie competenze sulle caratteristiche chimiche dei principali ingredienti.

Obiettivi:

Il corso sarà focalizzato sulla realizzazione di prodotti di pasticceria fresca, con particolare attenzione alle tecniche e alle conoscenze che permettono la miglior valorizzazione della materia prima. Particolare attenzione sarà data all'importanza di una produzione realizzata in modo razionale e veloce.

Contenuti:

• L’organizzazione della produzione
• La tecnologia produttiva: ingredienti e metodologia
• Le basi di pasticceria
• La realizzazione di creme e l’assemblaggio
• La glassatura e la decorazione
• Degustazione dei prodotti

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dall’Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Martedì 11 luglio 2023
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 4 luglio 2023

Destinatari:

ll corso è riservato a tutti gli operatori del settore.