



# Aggiornamento tecniche di pasticceria

Il corso prevede un aggiornamento professionale sulle principali tecniche di pasticceria per operatori ai fini di mantenere standard qualitativi e ottima efficienza.

## Struttura del corso

	MATERIE	durata
1	TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE DELLE MATERIE PRIME	5
2	ATTREZZATURE ED UTENSILI: FUNZIONAMENTO E TECNICHE PER IL LORO UTILIZZO	5
3	LE TECNICHE PER OTTENERE LA COTTURA INDICATA	4
4	TECNICHE DI PASTICCERIA	5
5	LE BASI DELLA PASTICCERIA	5
6	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA	5
7	PROVA FINALE	1

### DURATA

30 ore  
2 gg a settimana

### NUMERO DI PARTECIPANTI

Massimo 14 persone

### SEDE DEL CORSO

Via Massena 2, 10128 –  
Torino  
o qualsiasi altra sede  
ASCOM della provincia di  
Torino ove si raggiunga il  
numero di adesioni

### COSTI

Corso a pagamento

### PER INFO ed ISCRIZIONI

Via Massena 20, 10128  
Torino  
Tel. 011/5516290  
Fax 011/5516229  
forter@forter.it

Orario: lun-gio 08.30-17.30

ven 08.30 - 16.30