



Lunedì 18 dicembre 2017 (0)

Vuoi fare il pasticciere? Un corso per una dolce carriera

All'Accademia del Gusto sono aperte le iscrizioni del corso «Vorrei fare il pasticciere» tenuto dal maestro Giovanni Pina. 80 ore di full immersion, dal 15 gennaio al 19 febbraio, per acquisire tutte le tecniche della pasticceria professionale.

Torna anche quest'anno all'Accademia del Gusto di Osio Sotto il corso professionalizzante «Vorrei fare il pasticciere». Sono aperte le iscrizioni per il percorso formativo, articolato in ben 80 ore di full immersion, per apprendere conoscenze tecniche e approfondirle sul campo, oltre ad affinare e mettere alla prova le abilità creative fondamentali per questo mestiere. Sedici gli incontri previsti dal 15 gennaio al 19 febbraio, in programma dalle 9 alle 14.

In cattedra un maestro affermato come Giovanni Pina, cofondatore e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patròn dell'omonima pasticceria di famiglia a Trescore Balneario, pronto a svelare i segreti e le tecniche dell'arte del dolce, dalla gestione del laboratorio alla produzione. Attraverso sessioni teoriche e pratiche, il corso introduce al mondo della pasticceria professionale , permettendo ai partecipanti di acquisire le competenze scientifiche e allenare quelle estetiche per realizzare degli ottimi prodotti. Tra i temi trattati, l'uso dei macchinari e delle attrezzature, le tecniche di bilanciamento, gli impasti base, la produzione di creme e farciture, i prodotti per la colazione, la pasticceria mignon, torte classiche e moderne, semifreddi e l'arte del cioccolato e di tutti i sottoprodotti. Il percorso rappresenta un'occasione per chi vuole trovare un lavoro o rimettersi in gioco, acquisendo tutte le nozioni di base necessarie per intraprendere una dolce carriera come pasticciere o aiuto-pasticciere in laboratori come nella ristorazione; può essere un'ottima occasione anche per gli esperti della panificazione che intendano allargare l'offerta dei loro negozi.

La premessa è però una sola: ben venga l'estro, ma la pasticceria professionale non perdona e non ammette improvvisazione né tanto meno approssimazione. Il corso si tiene sia presso l'Aula Dimostrativa che Pratica nella sede dell'Accademia del Gusto, in Piazzetta Don Gandossi, 1 a Osio Sotto. Per avere ulteriori informazioni e per iscriversi al corso: Ascom Formazione, tel 035.4185706/707/715/712, info@ascomformazione.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Venerdì 11 agosto 2017

Multe a chi non accetta il bancomat



Lunedì 08 maggio 2017

Ascom in assemblea

Lunedì 30 gennaio 2017

Lezioni di stile a Bergamo Al via un corso con Carla Gozzi

Lunedì 23 maggio 2016

Ascom: innovare per competere

Innovare per competere. L'Assemblea generale di Ascom ha focalizzato l'attenzione sulla necessità di introdurre nuovi sistemi, più moderni e performanti, per riemergere dagli ...

Lunedì 16 maggio 2016

Nuove assunzioni per l'evento di Christo: accordo Ascom- sindacati

The Floating Piers, la famosissima passerella ideata e creata da Christo, oltre alla certezza che porterà



Martedì 10 maggio 2016

Bergamo. L'Ascom inaugura la sede ristrutturata

[Era un escursionista esperto Calcinante piange Bruno Lorenzi](#)

[Incidente, morto l'ex ministro Matteoli Nel 2009 inaugurò il Tram delle Valli](#)

[Oriocenter, si va allo scontro Decretato lo sciopero il 25 e 26](#)

[Vigilia, Natale e Santo Stefano Ecco le previsioni meteo per le feste](#)

[«Sosta» impellente in A4 Tamponato mentre riparte](#)

[Accedi per commentare](#)