



## APERTE LE ISCRIZIONI AL CORSO DI PASTICCERIA

Il percorso formativo si articolerà in diciotto giornate di quattro ore, basato interamente sulla pratica in un laboratorio di pasticceria attrezzato con avvio il 16 Novembre prossimo. Il docente, un maestro pasticciere, durante le fasi di lavorazione insegnerà le tecniche di impasto, la scelta dell'utilizzo delle materie prime, le tecniche di bilanciamento, di produzione delle creme e delle farciture fino all'uso dei macchinari. Dodici ore, a cura di docenti qualificati in materia igienico sanitaria, saranno dedicate al trattamento di argomenti quali: l'igiene dell'ambiente e del personale, la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, il rischio alimentare, tossinfezione ed intossicazione alimentare.

A fine corso verranno rilasciati due attestati, quello di Alimentarista e quello di Pasticciere.

Per info ed iscrizioni  
095.7310728 -  
095.7310741 -  
info@isfoter.it



# CORSO PER PASTICCIERE



Per iscrizioni e informazioni  
contattare:

**Tel. 095.7310728**