

A SCUOLA DI PASTICCERIA CON LA CONFCOMMERCIO A PESCARA



30 Gennaio 2020

PESCARA - Apprendere da un maestro pasticcere i segreti delle torte classiche e moderne, delle crostate, delle paste con la crema, dei bignè, dei mignon, della biscotteria secca e del "pan di spagna", mediante un percorso formativo di quaranta ore articolato su dieci lezioni più una gara finale fra i corsisti.

È il nuovo corso da pasticcere che prenderà il via lunedì prossimo, 3 febbraio, a Pescara su iniziativa della Confcommercio.

Il corso di pasticceria è aperto a tutti; a chi vuole approfondire la propria passione nel mondo della pasticceria e a chi vuole stupire i propri ospiti con dolci realizzati ad arte.

Il mestiere del pasticcere non può essere improvvisato, richiede approfondite conoscenze di tecniche minuziose e molta abilità pratica.

Proprio alla luce delle difficoltà di questo mestiere, la Confcommercio Pescara ha deciso di affidarsi a un docente qualificato, preparato, aggiornato e molto scrupoloso nella formazione dei propri allievi.

Le lezioni saranno tenute dal docente **Moreno Rossoni**, pasticciere qualificato, presso la Pasticceria Dolcezze Nascoste, in Via Tirino n. 184 dove i ragazzi avranno a disposizione tutte le attrezzature necessarie per lavorare, dal forno, all'impastatrice, alla planetaria, all'abbattitore, al congelatore e tutti gli strumenti per il lavoro manuale.

Il corso ha una durata di dieci lezioni pomeridiane, in cui si alterneranno moduli di teoria e moduli di pratica indispensabili per l'acquisizione di una professione dove il docente Moreno Rossoni coinvolgerà i partecipanti in lavoro di gruppo e individuali, così da apprendere le conoscenze tecniche e la manualità pratica.

Ultimo giorno sarà dedicato ad una gara finale denominata Cake Competition, dove i partecipanti mostreranno quello che hanno imparato, creando un buffet di dolcezze da far degustare a una giuria di esperti del settore.

Il costo del corso è di 580,00 euro Iva inclusa, e comprende le attrezzature e le materie prime per la parte pratica, una pettorina idonea per lavorare e una piccola dispensa con i segreti del mestiere.

Per informazioni e prenotazioni 085-4313620 o 347-0789855.