

Dolci....che passione

Corso di formazione per docenti e personale scolastico degli istituti di ogni ordine e grado



Il progetto del corso

Il corso estremamente pratico consente ai partecipanti di acquisire le conoscenze e le abilità delle basi di pasticceria, con il supporto di tecniche , macchinari e ingredienti necessari alla preparazione dei principali torte e dolci.

I partecipanti avranno modo di affrontare e cimentarsi subito nell'arte della pasticceria nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore della produzione dolciaria: formazione dei vari tipi di impasto e biscotteria, preparazione di bignè, creme e prodotti di pasticceria da forno e fresca

A chi si rivolge

Il corso è rivolto ai docenti di ogni ordine e grado, ma anche al personale ATA e tutti coloro amanti della pasticceria, che intendono, attraverso un corso acquisire una buona preparazione tecnico/pratica ed una adeguata manualità delle principali basi della pasticceria

Obiettivi

Il corso viene proposto a tutti coloro che amano la pasticceria, e che vogliono approfondire ed impadronirsi delle tecniche di preparazione di dolci e prodotti da forno, attraverso la preparazione pratica individuale e di gruppo assistita dagli studenti dell'indirizzo di pasticceria e dal docente di dolciaria

Risultati attesi

Acquisire le conoscenze e abilità delle tecniche di preparazione di dolci e prodotti da forno

Contenuti e metodologie

Il corso è articolato in una serie di cinque interventi della durata di tre ore e mezza, ciascuno relativi a diverse preparazioni di pasticceria base. Il docente sarà assistito da alcuni alunni dell'indirizzo di pasticceria e fornirà delle dispense

- Impasti non lievitati
- Impasti lievitati
- Impasti montati
- Le creme



Sede del corso e calendario

Gli incontri si terranno dalle 17:30 alle 21:00 presso l'istituto E.Merli «Villa Igea» Lodi, secondo il seguente calendario:

- 1) La pasta frolla classica: crostata con confettura, crostata con crema e ricotta, crostata con ricotta e mele, crostata della nonna al cioccolato (mercoledì 24 ottobre 2018)
- 2) La pasta frolla montata: biscotti classici, alla granella, al cioccolato; Ovis molis, biscotti al cioccolato cuore morbido, biscotti a limoncello (mercoledì 07 novembre 2018)
- 3) La pasta choux: bignè con crema pasticcera, crema chantilly, crema al cioccolato; zeppoline di San Giuseppe; Eclair; (mercoledì 14 novembre 2018)
- 4) Plumcake marmorizzato, torta sbrisolona, tortionata, torta di mele (mercoledì 21 novembre 2018)
- 5) La pasta biscuit classica e al cioccolato: rotolo con crema di latte, rotolo con crema di mascarpone, rotolo con crema di ricotta (mercoledì 28 novembre 2018)

Modalità di iscrizione

Le iscrizioni sono aperte a partire dal 20 settembre fino al 15 di ottobre 2018 per un numero massimo di 12 partecipanti e possono essere effettuate con le seguenti modalità:

- docenti a tempo indeterminato: mediante l'accesso alla piattaforma SOFIA del MIUR

**- docenti a tempo indeterminato e altri partecipanti: inviando, entro il 15 ottobre 2018, una mail al prof. Luigi Balzano(luigi.balzano@iis-codogno.com)
indicando nome, cognome, scuola o ente di appartenenza, recapito telefonico.
Per la partecipazione è richiesto un contributo di € 200,00 Euro da versare entro la data di avvio del corso con una delle seguenti modalità:**

- bonifico bancario IBAN IT17Z0569632950000002271X29

- bollettino postale sul conto n. 47636204

- carta del docente (segnalare sulla piattaforma SOFIA il codice del buono generato)

indicando nome e cognome del partecipante e come causale "corso di pasticceria dolci che passioni"

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.