



CORSO DI PASTICCERIA SENSORIALE

Lo Ial Sardegna srl Impresa Sociale in collaborazione con la Pasticceria da Mario, organizza il primo corso di Pasticceria Sensoriale.

Il corso, aperto a tutti, offre l'opportunità di apprendere e migliorare le proprie competenze in ambito culinario.

Si svolgerà, il lunedì dalle 14.30 alle 18.30 a partire dal mese di ottobre, presso il laboratorio della pasticceria da Mario, dove si alterneranno momenti teorici di conoscenza degli ingredienti e delle tecniche da utilizzare e fasi pratiche di realizzazione delle ricette.

Gli allievi potranno quindi confezionare in prima persona ricette e preparati, e durante la lezione potranno godere dei frutti delle proprie "fatiche", *spiluccando e spizzicando* le leccornie realizzate.

DURATA DEL CORSO: 10 sessioni della durata di 4 ore per un totale di 40 ore. il corso verrà avviato con un numero minimo di 12 partecipanti a sessione.

PROGRAMMA DEL CORSO

N°	SESSIONE
1	PASTA FROLLA E DOLCI SECCHI
2	TORTE CON DECORAZIONI
3	PASTA LIEVITATA E BRIOCHES
4	MACARON
5	CUPCAKE
6	FIORI DI CIOCCOLATO
7	SEMIFREDDI
8	CHEESCAKE
9	CIOCCOLATTERIA
10	PASTICCERIA SALATA

ATTESTATI RILASCIATI: Attestato di frequenza

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 60,00 a sessione

SEDE DEL CORSO: Pasticceria da Mario, Via Porcella 132, Terralba

MODALITA' DI ADESIONE:

Le domande di partecipazione, per il corso completo o per singola sessione, sono scaricabili dal sito www.ialsardegna.it, dovranno essere inviate tramite raccomandata A/R o consegnate presso: la sede formativa

Ial Sardegna srl Impresa Sociale di Oristano, Via Cagliari 24, Oristano **entro il 30 settembre 2016.**

Info e contatti

TEL. 0783/216086 e-mail oristano@ialsardegna.it