



LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

DESCRIZIONE

Il master è rivolto ai professionisti del settore che vogliono intraprendere o perfezionare un percorso rivolto alla pasticceria da ristorazione. Si parte dal pane, apertura importante per ogni menù, per arrivare alla costruzione di vari dessert al piatto che concludono in maniera egregia e indimenticabile una cena. Un'attenzione a parte è dedicata ai petit four.



Costo del corso € 600,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Il professionista avrà modo di identificare la differenza tra dessert “al” piatto e dessert “sul” piatto.

Il docente riuscirà ad illustrare dettagliatamente le differenze che contraddistinguono i vari settori della pasticceria da ristorazione.

I pani speciali per la ristorazione

Dessert da ristorazione

Petit four

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

