Pasticceri cercasi, ecco il corso Ascom per chi aspira a una dolce carriera

Giovanni Pina

Torna anche quest’anno all’Accademia del Gusto di Osio Sotto il corso professionalizzante “Vorrei fare il pasticcere”. Sono aperte le iscrizioni per il percorso formativo, articolato in ben 80 ore di full immersion, per apprendere conoscenze tecniche e approfondirle sul campo, oltre ad affinare e mettere alla propria le abilità creative fondamentali per questo mestiere. Sedici gli incontri previsti da l 15 gennaio al 19 febbraio, in programma dalle 9 alle 14. In cattedra un Maestro affermato come Giovanni Pina, cofondatore e membro dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patròn dell’omonima pasticceria di famiglia a Trescore Balneario, pronto a svelare i segreti e le tecniche dell’arte del dolce, dalla gestione del laboratorio alla produzione. Attraverso sessioni teoriche e pratiche, il corso introduce al mondo della pasticceria professionale , permettendo ai partecipanti di acquisire le competenze scientifiche e allenare quelle estetiche per realizzare degli ottimi prodotti. Tra i temi trattati, l’uso dei macchinari e delle attrezzature, le

tecniche di bilanciamento, gli impasti base, la produzione di creme e farciture, i prodotti per la colazione, la pasticceria mignon, torte classiche e moderne, semifreddi e l'arte del cioccolato e di tutti i sottoprodotti. Il percorso rappresenta un'occasione per chi vuole trovare un lavoro o rimettersi in gioco, acquisendo tutte le nozioni di base necessarie per intraprendere una dolce carriera come pasticcere o aiuto-pasticcere in laboratori come nella ristorazione; può essere un'ottima occasione anche per gli esperti della panificazione che intendano allargare l'offerta dei loro negozi. La premessa è però una sola: ben venga l'estro, ma la pasticceria professionale non perdona e non ammette improvvisazione nè tanto meno approssimazione.

Il corso si tiene sia presso l'Aula Dimostrativa che Pratica nella sede dell'Accademia del Gusto, in Piazzetta Don Gandossi, 1 a Osio Sotto.

Per avere ulteriori informazioni e per iscriversi al corso: Ascom Formazione, tel 035.4185706/707/715/712, info@ascomformazione.it