

25 Febbraio 2016

## **Cucina o pasticceria? Con Ascom il corso che fa per te**

A Osio Sotto lunedì 29 febbraio al via un percorso di 116 ore per lavorare nella ristorazione. E da martedì 1 marzo cinque incontri per conoscere le basi professionali dell'arte più golosa





Ascom Formazione propone un corso professionalizzante per diventare aiuto cuochi ed uno amatoriale per scoprire l'arte della pasticceria.

Lunedì 29 febbraio prende il via "Vorrei fare il cuoco", percorso formativo intensivo della durata di un mese ed articolato in 19 incontri dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle 15, fino al 24 marzo. Il corso, della durata di 116 ore, è tenuto dalla chef Francesca Marsetti e dallo staff dell'Accademia del Gusto ed è rivolto a chi desidera avvicinarsi alla professione di cuoco. Le lezioni permetteranno di acquisire le abilità necessarie per scoprire il mondo della ristorazione, in aula si lavorerà sia singolarmente sia in brigata, con il supporto di uno staff professionale che con entusiasmo trasferirà le proprie conoscenze. Nel corso degli incontri si parlerà di mise en place, materiali e attrezzature, igiene in cucina, salse madre e fondi di cucina, impasti base di panificazione, pasticceria base, dessert nella ristorazione, legumi e cereali, verdure e ortaggi, pesce e carne.

Martedì 1 marzo inizia invece "Corso base di pasticceria", 5 incontri per un totale di 12 ore e mezza per conoscere le basi professionali della pasticceria e i segreti dell'arte più golosa (il martedì e il giovedì dalle ore 20 alle 22.30 fino al 22 marzo). Il maestro Diego Mei condurrà alla scoperta delle preparazioni di base fino alle elaborazioni più tecniche: bignè, crema pasticcera, pasta frolla classica e alle mandorle, pere sciroppate al profumo di anice stellato, crostata alle mele, frangipane alle pere sciroppate, crostata di frutta fresca, pan di Spagna, cake di base per cup-cake e plum cake, crumble alle mandorle, crema inglese, biscuit sacher, cremoso al cioccolato fondente, crema al mascarpone, tiramisù al bicchiere con pan di Spagna e gelée al caffè. Durante l'ultima lezione si realizzerà un dolce sotto la guida del maestro.

I corsi si tengono all'Accademia del Gusto di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi 1).

Per informazioni: Accademia del Gusto - tel. 035 4185706-707 - [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it); [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it).