



CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

3 MESI DI CORSO +3 MESI DI STAGE

5 OTTOBRE 2020 - 19 DICEMBRE 2020

www.aromacademy.eu

Compreso nel Corso Avrai:



Certificato HACCP a livello Europeo



Diploma Professionale di Pasticcere
firmato dai Campioni del Mondo
Davide Malizia, Ciro Chiummo e
Eugenio Morrone



Attestato di stage formativo



Divisa Completa



Attrezzatura Completa
utile allo svolgimento del Corso



Libro Ricettario Aromacademy



Assicurazione antinfortunistica



Coffee Break

REALIZZA IL TUO SOGNO,
**DIVENTA PASTICCERE
PROFESSIONISTA**



IL PROGRAMMA DEL CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

FREQUENZA
dalle 9:00 alle 13:00

LUN 5/10/2020	HACCP
MAR 6/10/2020	Attrezzatura in Pasticceria
MER 7/10/2020	Ingredienti di Base
GIO 8/10/2020	Pasta Frolla
LUN 12/10/2020	Pasta Sfoglia
MAR 13/10/2020	Pan di Spagna e Biscuit
MER 14/10/2020	Bignè e Meringaggi
GIO 15/10/2020	Crema
LUN 19/10/2020	Torte alla Panna
MAR 20/10/2020	Torte alla Panna
MER 21/10/2020	Torte alla Panna
GIO 22/10/2020	Biscotteria
LUN 26/10/2020	Biscotteria
MAR 27/10/2020	Biscotteria
MER 28/10/2020	Torte da Forno
GIO 29/10/2020	Torte da Forno
LUN 2/11/2020	Torte da Forno
MAR 3/11/2020	Glasse
MER 4/11/2020	Mignon
GIO 5/11/2020	Mignon
LUN 9/11/2020	Mignon
MAR 10/11/2020	Pasticceria Moderna
MER 11/11/2020	Pasticceria Moderna
GIO 12/11/2020	Pasticceria Moderna
LUN 16/11/2020	Pasticceria Moderna Decorazione



IL PROGRAMMA DEL CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

MAR 17/11/2020	Pasticceria Salutistica
MER 18/11/2020	Pasticceria Salutistica
GIO 19/11/2020	Pasticceria Salutistica
LUN 23/11/2020	Lievitati
MAR 24/11/2020	Lievitati
MER 25/11/2020	Lievitati
GIO 26/11/2020	Lievitati Fritti
LUN 30/11/2020	Gelato
MAR 1/12/2020	Gelato
MER 2/12/2020	Gelato
GIO 3/12/2020	Semifreddi
VEN 4/12/2020	Semifreddi
LUN 7/12/2020	Semifreddi
MER 9/12/2020	Cioccolato
GIO 10/12/2020	Cioccolato
VEN 11/12/2020	Cioccolato
LUN 14/12/2020	Dessert al piatto
MAR 15/12/2020	Dessert al piatto
MER 16/12/2020	Decorazioni
GIO 17/12/2020	Decorazioni
VEN 18/12/2020	Verifica - Mattina
SAB 19/12/2020	Buffet - Mattina

DAL 5 OTTOBRE 2020 AL 19 DICEMBRE 2020

188 ore di formazione - 47 lezioni da 4 ore cadauna

LUNEDÌ -MARTEDÌ- MERCOLEDÌ- GIOVEDÌ

orario 9:00 - 13:00



PREZZO TOTALE DEL CORSO 4.100,00€+IVA

Per confermare l'iscrizione è necessario versare
un acconto di 500,00€+iva

Su richiesta il corso potrà essere così rateizzato:

I° Rata pari a 900,00€+iva entro il 15/10/2020

II° Rata pari a 900,00€+iva entro il 5/11/2020

III° Rata pari a 900,00€+iva entro il 30/11/2020

IV° Rata pari a 900,00€+iva entro il 10/12/2020

**PER PRENOTARE IL CORSO RIVOLGERSI
ALLA SEGRETERIA OPPURE CONTATTARE
L'ACCADEMIA AI SEGUENTI NUMERI:**

**06.64803992
329. 7916328**

www.aromacademy.eu

PARTNERS AROMACADEMY



CONTATTI AROMACADEMY

Piazza di Cinecittà, 48 - 00174 Roma

06.64803992
329.7916328

info@aromacademy.eu