

## Realizzazione delle creme di base in pasticceria

<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	Produzioni alimentari
<b>Tipologia di percorso</b>	Percorso breve
<b>Argomenti trattati</b>	Ingredienti e bilanciamento per le diverse preparazioni, applicazione delle tecniche di lavorazione delle creme di base di pasticceria, competenze digitali di base.
<b>Descrizione sintetica</b>	<p>Il corso fornisce gli elementi di base per la preparazione delle creme che permettono di apprendere le competenze indispensabili per preparare in autonomia prodotti di pasticceria dolci e salati nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore.</p> <p>Le abilità acquisite saranno facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere la professione con la possibilità di proporsi lavorativamente presso pasticcerie, panifici, aziende di produzione e distribuzione del settore dolciario, che per chi lo vive semplicemente come un hobby.</p>
<b>Durata del corso</b>	120 ore