

# I nostri corsi serali del settore ristorazione

Pasticceria

Anno formativo 2011- 12

**L’Agenzia per la Formazione, l’Orientamento e il Lavoro Nord Milano** nasce dall’unione di importanti e storiche esperienze territoriali. Azienda speciale consortile costituita ai sensi degli artt. 31 e 114 del D.Lgs. 267/00, vede la partecipazione, in qualità di soci, della Provincia di Milano e di sei grandi comuni del nord: Bresso, Cinisello Balsamo, Cologno Monzese, Cormano, Paderno Dugnano, Sesto San Giovanni.

Afol Nord Milano opera nel campo della formazione iniziale, continua e permanente.

Per l’anno 2011/2012, propone percorsi formativi destinati a coloro che hanno il desiderio di sviluppare nuovi saperi e competenze, di approfondire tematiche, di acquisire conoscenze e metodologie.

<i>Corsi di Pasticceria</i>	5
Pasticceria	6
Gelateria, semifreddi e sorbetti	7
Il mondo del cioccolato	8
Tecniche di decorazione	9
Pasticceria salata	10
I dolci di natale	11
I dolci di carnevale: al forno e fritti	12

## SEDE DEI CORSI Afol Nord Milano

- sede operativa di Sesto San Giovanni CFP "Achille Grandi", viale Italia 548. Segreteria corsi serali aperta dal lunedì al giovedì dalle 11.00 alle 19.00 tel. 02.45430034, fax 0245430033, email: corsi.grandi@afolnordmilano.it.

## PER PREISCRIVERSI

direttamente on line <http://www.afolnordmilano.it/corsi/2012/serale> pulsante "Preiscriviti a questo corso".

Via email inviando i seguenti dati: Codice Fiscale, Cognome, Nome, luogo e data di nascita, domicilio, recapiti telefonici.

presso la nostra sede di Sesto San Giovanni in segreteria corsi .

**PER ISCRIVERSI:** al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà comunicato il giorno di presentazione del corso; in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

**Costo iscrizione anno formativo 2011-12:** è prevista una quota d'iscrizione annuale di euro 25,00 valevole per l'anno formativo 2011/2012 da versare all'atto dell'iscrizione al primo corso svolto durante l'anno.

**Sconti anno formativo 2011-12:** l'iscrizione ad un secondo corso dà diritto ad uno sconto del 10%; dal terzo corso lo sconto sarà del 15%.

## Modalità di pagamento corsi

La serata di presentazione si concluderà con la formalizzazione dell'iscrizione attraverso il pagamento. Sono ammesse le seguenti modalità:

**bollettino postale:** intestato a AFOL Nord Milano - viale Italia, 548 - Sesto S. Giovanni conto corrente postale: 92989474 causale: Iscrizione Corsi Liberi - specifica titolo corso, nome e cognome corsista;

**bonifico bancario** intestato a AFOL Nord Milano - Viale Italia, 548 - Sesto S. Giovanni Banca Intesa Sanpaolo S.p.A. filiale 3782 - Via Dante, 104 - Sesto S. Giovanni IBAN conto corrente: IT76 0030 6920 7081 0000 0000 109 (NB: la 5° cifra è una O) causale: Corsi Liberi - specifica titolo del corso, nome e cognome corsista;

**contanti** la sera della presentazione corso e/o presso la segreteria serale aperta dal lunedì al giovedì dalle 11.00 alle 19.00.

**Il documento attestante il pagamento** dovrà essere consegnato presso la segreteria corsi serali oppure trasmesso nei tempi indicati via fax oppure via email.

## **FREQUENZA E CERTIFICAZIONE:**

Gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore otterranno l'attestato di **PARTECIPAZIONE al corso di formazione**.

**NOTE ORGANIZZATIVE:** Per assicurare il rispetto degli **standard di riferimento** di AFOL Nord Milano, gli iscritti ai corsi del settore ristorazione, dovranno accedere ai laboratori dotati di:

- **divisa giacca/polo - grembiule - cappello - torcione** (compresi nella quota d'iscrizione)
- **pantaloni Jeans / cotone** (a carico del corsista)
- **scarpa antinfortunistica** (a carico del corsista)<sup>1</sup>
- **materiale didattico: ricettario** e se previsto **astuccio con piccola attrezzatura** (compresi nella quota corso)

Norme igieniche richiedono che divisa, pantaloni e scarpe siano ad uso esclusivo dei laboratori.

Il corso potrà non avere svolgimento per insufficiente numero di iscritti o per motivi indipendenti dalla volontà dell'Agenzia

---

<sup>1</sup> **A.F.O.L.** Nord Milano in occasione della presentazione dei corsi metterà a disposizione un locale ad un fornitore convenzionato per l'eventuale ordinazione delle scarpe: prezzo concordato 28,00 euro.

# Corsi di Pasticceria

## **A chi si rivolgono e cosa propongono:**

A tutti coloro che hanno il desiderio di acquisire abilità manuali e artistiche nell'ambito dell'ampio mondo della pasticceria, dalle caratteristiche degli ingredienti base alle tecniche delle diverse fasi di preparazione: lavorazione trasformazione, refrigerazione, conservazione.

## **Corsi previsti per il 2011 / 2012:**

Pasticceria

Gelateria, semifreddi e sorbetti

Il mondo del cioccolato

Tecniche di decorazione

Pasticceria salata

I dolci di Natale

I dolci di carnevale

## Pasticceria

*per conoscere gli ingredienti, le tecniche di lavorazione delle materie prime, la loro trasformazione e conservazione; per realizzare le delizie della pasticceria.*

### Struttura del corso

Durata: 48 ore  
12 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: bisettimanale, martedì e giovedì

Inizio corso: ottobre - novembre 2011

Costo: € 400,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- Paste frolle, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta choux o bigne'
- Crema pasticciera, crema al limone, crema chantilly
- Biscotteria e frollini
- Meringhe
- Crostate
- Torte da forno, farcite, al trancio
- Torte salate
- Pasticceria mignon
- Brioche
- Dolci lievitati
- Mousse \ bavarese
- Dolci al cioccolato
- Dolci monoporzione
- Semifreddi.

## Gelateria, semifreddi e sorbetti

*tutti i segreti e le tecniche del gelato artigianale italiano.*

### Struttura del corso

Durata: 32 ore  
8 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: bisettimanale, martedì e giovedì

Inizio corso: maggio 2012

Costo: € 250,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- GELATI alla crema, fior di latte, croccante, banana, pistacchio, caffè, vaniglia, zabaglione, fragole, cocco, nocciola, yogurt, more, mandorle, mini gelato al cucchiaino
- SEMIFREDDI al cioccolato, nocciola, tiramisù, ricotta.
- GUARNIZIONI: lingua di gatto, ventagli di sfoglia, cialde biscottate, biscotto per gelato, ciurros
- SORBETTI: al limone, fragole, ananas, mele, melone, lampone, mango, kiwi, albicocche, limoncello e pere, imperiale.
- FRAPPÉ, MACEDONIE, FRULLATI.

## Il mondo del cioccolato

*dalla pralineria all'uovo di Pasqua, l'arte e i segreti di uno degli ingredienti più apprezzati nel mondo.*

### Struttura del corso

Durata: 24 ore  
6 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: monosettimanale, martedì

Inizio corso: gennaio - febbraio 2012

Costo: € 200,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- Temperaggio del cioccolato,
- Il mondo delle ghanache,
- Pralineria da stampo,
- Pralineria ad immersione,
- Tartufi rustici,
- Torte al cioccolato,
- Creme gianduia,
- Uova di Pasqua decorate.

## Tecniche di decorazione

*le principali tecniche di finitura e decorazioni , per realizzare utilizzando la creatività dei singoli torte a piani.*

### Struttura del corso

Durata: 16 ore  
4 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: monosettimanale, giovedì

Inizio corso: marzo 2012

Costo: € 175,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- Apprendimento delle principali tecniche di decorazione, presentazione, personalizzazione per realizzare un'ampia varietà di dolci e decorazioni utilizzando la creatività dei singoli.
- FINITURE E DECORAZIONI:
- Tecniche di base con cioccolato e cioccolato pl
- Decorazioni con cornetto
- Decorazioni con il burro di cacao
- Decorazioni con lo zucchero e la pasta di mandorle
- Pastigliaggio
- Glasse varie al cioccolato e alla frutta
- Ghiaccia reale.

## Pasticceria salata

*versatile e facile da realizzare la pasticceria salata è adatta per accompagnare aperitivi, cocktail o come antipasto.*

### Struttura del corso

Durata: 16 ore  
6 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: monosettimanale, martedì

Inizio corso: marzo-aprile

Costo: € 200,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- Crema pasticcera salata
- Mousse fredde salate con verdure
- Frollini al formaggio
- Crostate di frolle salate
- Torte salate
- Pasticceria mignon con creme chantilly salate
- Bicchierini monodose con spume salate
- Profitteroles salati.

## I dolci di Natale

*tradizione e innovazione: panettone classico decorato e personalizzato, panettone al cucchiaio .*

### Struttura del corso

Durata: 8 ore  
2 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: bisettimanale, lunedì e mercoledì

Inizio corso: dicembre 2011

Costo: € 75,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- Panettone decorato con glassa al cioccolato,
- Panettone al cucchiaio con creme di abbinamento.

## I dolci di carnevale: al forno e fritti

*per realizzare i tradizionali dolci di Carnevale, al forno e fritti.*

### Struttura del corso

Durata: 8 ore  
2 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: monosettimanale, giovedì

Inizio corso: febbraio 2012

Costo: € 75,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- Dolci di carnevale FRITTI
- Chiacchiere, tortelli, anelli fritti, maltagliati.
- Dolci di carnevale al FORNO
- Chiacchiere al forno, chiacchiere con olio d'oliva, bugie di carnevale, tortelli alla frutta.