

PASTICCERIA: ISTRUZIONI PER L'USO

Docente: Pasticceri Confartigianato Vicenza

Target: scuola di ogni ordine e grado

Durata: da definire in base alle richieste della scuola (indicativamente 4 incontri da 2 ore o 2/3 da tre ore)

Luogo: presso la scuola richiedente o presso alcuni laboratori di pasticceria

Attrezzature necessarie: una cucina funzionante.

Descrizione di cosa si fa:

Il corso prevede una parte teorica e una pratica.

La prima fase è indirizzata alla conoscenza delle materie prime, dei procedimenti in particolare sulla salubrità degli stessi sia sotto il profilo batteriologico che chimico. In base alla età degli studenti si preparerà il programma per le dimostrazioni e preparazione dei dolci.

Con gli studenti poi si andrà a realizzare alcuni prodotti dolciari dopo aver fatto una degustazione dei principali prodotti di base (zucchero, farina, burro, miele, cioccolato, nocciole, ecc).

I partner:

- **Comune di Vicenza:** <http://www.comune.vicenza.it/>
- **Musei Altovicentino** www.museialtovicentino.it

Ogni laboratorio e progetto speciale prevede la stesura di una documentazione che illustri il percorso svolto, da consegnare al termine delle attività.