

La farcitura delle diverse forme di impasto

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Elementi degli impasti base;
- Ingredienti delle farciture;
- Tecniche di farcitura.

ABILITÀ

- Saper preparare diversi tipi di impasti base in modo appropriato, seguendo le ricette e le istruzioni fornite.
- Essere in grado di farcire in modo uniforme e creativo una varietà di impasti, utilizzando tecniche appropriate per ottenere risultati estetici e gustosi;
- Sviluppare abilità nella presentazione delle creazioni farcite, includendo l'estetica del prodotto finito e la sua capacità di attrarre e soddisfare i commensali;
- Saper adattare ricette e tecniche di farcitura per soddisfare le esigenze specifiche dei clienti o del menu, tenendo conto delle preferenze alimentari e delle restrizioni dietetiche.

Livello di accesso Licenza media

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**