

# TECNICHE DI PASTICCERIA



Corso serale professionalizzante

 Via Bellinzona 88, Como - Monte Olimpino (CO)



Inizio corso il 25/03/2026

Durata corso: **100 ore + esame esterno**



Lezioni teoriche: **15:30 - 19:30**

Lezioni pratiche: **15:30 - 20:30**



Prof. **Chiara Frigerio**

Prof. **Stefano Camozzi**

Prof. **Veronica Camagni**

Prof. **Carlo Ronchetti**



25/03/2026	<b>Pasta frolla Sablé</b> - utilizzo strumenti - selezione ingredienti - impasto - crostata con marmellata - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
30/03/2026	<b>Pasta frolla classica</b> - selezione ingredienti - impasto - torta di mele - crema pasticcera - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Stefano Camozzi</b>
01/04/2026	<b>Lezione teorica di HACCP e test scritto a risposta multipla</b> - Docente: <b>Carlo Ronchetti</b>
08/04/2026	<b>Pasta frolla al cacao</b> - ovis mollis - utilizzo strumenti - selezione ingredienti - impasto - torta crema pasticcera e lamponi - sanificazione e conservazione - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
13/04/2026	<b>Pasta frolla alla mandorla</b> - crema pasticcera -selezione ingredienti - impasto - biscotteria - crostate - frangipane - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Stefano Camozzi</b>
15/04/2026	<b>Pasta frolla montata</b> - ricetta - utilizzo strumenti - selezione ingredienti - tecniche di impasto - frolla cacao -biscotteria - sanificazione - conservazione - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
20/04/2026	<b>Sacher</b> - ricetta - preparazione impasto - preparazione ganache - formatura - cottura e finitura - sanificazione - Docente: <b>Stefano Camozzi</b>
22/04/2026	<b>Lezione teorica di Sicurezza Generale e test scritto a risposta multipla</b> - Docente: <b>Veronica Camagni</b>
27/04/2026	<b>Lezione teorica di Sicurezza Specifica e test scritto a risposta multipla</b> - Docente: <b>Veronica Camagni</b>
29/04/2026	<b>Pasta frolla di grano saraceno</b> - ricetta -Pasta frolla ovis mollis al cacao- utilizzo strumenti - selezione ingredienti - impasto - biscotteria - crostate - frangipane - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
05/05/2026	<b>Pasta sfoglia</b> - ricetta - selezione ingredienti - procedura di lavorazione - pieghe - conservazione - impasto veneziane - sanificazione - Docente: <b>Stefano Camozzi</b>
06/05/2026	<b>Pasta choux</b> - ricetta - utilizzo strumenti -selezione ingredienti - impasto classico - <b>bigné</b> - crema classica alla vaniglia - crema al cioccolato - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
12/05/2026	<b>pasta sfoglia</b> - utilizzo strumenti - formatura ventagli - salatini - pizzette - strudel - cottura e farcitura - conservazione - cottura veneziane - strudel - sanificazione - Docente: <b>Stefano Camozzi</b>
13/05/2026	<b>Pan di Spagna</b> - ricetta - selezione ingredienti - utilizzo attrezzature e strumenti - creme - cottura - <b>torta S. Honoré</b> - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
18/05/2026	<b>Lezione teorica di Merceologia</b> - Docente: <b>Carlo Ronchetti</b>
20/05/2026	<b>Lezione teorica di Merceologia</b> - Docente: <b>Carlo Ronchetti</b>
25/05/2026	<b>Torta diplomatica</b> - selezione ingredienti - tecniche di cottura - pan di spagna - creme - conservazione - pulizia e sanificazione - Docente: <b>Stefano Camozzi</b>
27/05/2026	<b>Bigné craquelin</b> - ricetta - utilizzo strumenti -selezione ingredienti - impasto classico - impasto al cacao - creme al cioccolato - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
03/06/2026	<b>Pan di spagna</b> - ricetta - selezione ingredienti - utilizzo attrezzature e strumenti - creme - cottura - <b>torta S. Honoré</b> - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
08/06/2026	<b>Pasticceria Salata</b> : le mousse, la quiche, fonduta - Docente: <b>Stefano Camozzi</b>
10/06/2026	<b>Lezione di ripasso</b> - Docente: <b>Chiara Frigerio</b>
15/06/2026	<b>Esame finale esterno</b> - Docente: <b>Stefano Camozzi</b>

INVIA IL TUO INTERESSE A :  
**C\_MOLTRASIO@CFPCOMO.COM**  
 OGGETTO MAIL: CORSO PASTICCERIA - CFP COMO