



SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI PASTICCERIA NATURALE MACRO BIO VEGAN

PROGRAMMA

La Scuola prevede un programma molto ricco, suddiviso in 14 corsi, a partire dalle basi, in modo da essere accessibile a tutti.

Durante i corsi ciascun allievo partecipa attivamente alla preparazione delle ricette in programma.

- MATERIE PRIME DELLA PASTICCERIA BIOLOGICA VEGANA & NATURALE

PARTE TEORICA: LE FARINE, I DOLCIFICANTI, I GRASSI, I LIEVITI, GLI ADDENSANTI...

- PASTA BRIOCHE

- PASTA STRUDEL

- PASTA FROLLA & CREME

- PASTA SFOGLIA & CREME

- DOLCI PER INTOLLERANZE E ALLERGIE:

- DOLCI AL CUCCHIAIO

- AUTOPRODUZIONE DI PANNE E BURRO VEGETALI

- CANDITI E BISCOTTI

- PASTICCINI

- DOLCI CON I CEREALI

- GELATI, SORBETTI E GRANITE

- PANETTONE E COLOMBA A PASTA MADRE

- PAN DI SPAGNA & CREME

- PASTA FILLO & GANACHE AL CIOCCOLATO



OBIETTIVI DELLA SCUOLA DI PASTICCERIA NATURALE MACRO BIO VEGAN

Avviare la propria attività professionale con la qualifica di:

- **PASTICCIERE o AIUTO PASTICCIERE** Naturale Macro Bio Vegan presso Pasticcerie e Laboratori dolciari, Ristoranti, Bitrot, Gastronomie, Take Away & Vegan Food Truck...
- **PASTICCIERE** specializzato in Catering per Eventi e Cerimonie Naturali Bio Vegan.
- **GESTORE DI LABORATORIO** di autoproduzione e vendita di dolci naturali, sia al dettaglio che all'ingrosso.
- **INSEGNANTE DI PASTICCERIA NATURALE.**



COME FREQUENTARE LA SCUOLA

In versione ANNUALE, un Corso al mese.

In 4 WEEK END.

In versione INTENSIVA.

In formula PRIVATA

GIOIA DI VIVERE
Via del Francia, 95 San Macario in Monte
LUCCA 55100
+39 3480318077
scuolagioiadvivere@gmail.com
www.gioiadvivere.it