

LA LINGUA LA VITA - TODI

presenta

CORSO DI PASTICCERIA

Corso di lingua italiana la mattina e corso di pasticceria il pomeriggio.



Il corso si rivolge ad un pubblico appassionato della pasticceria italiana ed è tenuto da un esperto pasticcere umbro, il quale insegnerà le tipiche tecniche di produzione di biscotti, dolci e

pasticcini e durante il quale lo studente potrà realizzare ed assaggiare le bontà italiane e locali.

LA DIDATTICA si basa su due fondamentali momenti di apprendimento, uno collettivo e l'altro individuale. Il primo riguarda la conoscenza e il perfezionamento delle strutture della lingua italiana e la messa in pratica in comunicazione, il secondo invece concerne lo studio di tecniche di pasticceria finalizzate alla realizzazione di dolci di vario tipo.

LA CITTA' che ospita i corsi è TODI (Umbria), magnifica cornice naturale e artistica, dalle origini antichissime, immersa nel verde rigoglioso della campagna umbra.



IL CORSO è di minimo una settimana, si svolge dal lunedì al venerdì e prevede 20 ore di lingua italiana in gruppo.

Il corso di pasticceria invece è a discrezione dello studente che può scegliere di frequentare 5 o 10 ore a seconda di cosa vuole realizzare. I corsi si svolgono in antichi palazzi attigui alla piazza principale della città, mentre per gli allievi è previsto l'alloggio in famiglie selezionate o in appartamenti restaurati del centro.

IL PROGRAMMA

Arrivo previsto domenica, accoglienza in famiglia o in appartamento.

lunedì - venerdì

9:00-13:00 lezione di gruppo di lingua italiana, struttura e conversazione

lunedì - venerdì

pomeriggio

Gli studenti sono liberi di scegliere quante ore di corso frequentare a seconda di cosa si vuole realizzare.

I corsi possono essere personalizzati e programmati assecondando le richieste del visitatore scegliendo tra le varie attività creative.

Il corso si svolgerà sotto la guida e l'insegnamento di qualificati docenti di pasticceria e arte bianca, rigorosamente professionisti del settore. Il corso di pasticceria prevede attività pratiche in laboratorio.

Si imparerà lavorando insieme, a preparare i dolci in casa o in un vero laboratorio di pasticceria, a partire dalle basi. Al termine, i partecipanti portano a casa i dolci preparati (Cornetti all'italiana, crostate di frutta fresca, torte al cioccolato o al cocco, crema pasticcera, pasta sfoglia e biscotti di ogni genere)



Sabato

saluti e partenza

Costi

Corso di lingua italiana: vedi listino prezzi 2021



Corso di pasticceria:

Corso individuale: euro 40,00 all'ora a persona
 Corso semi-individuale: euro 30,00 all'ora a persona
 Corso di gruppo: euro 20,00 all'ora a persona
 Verranno forniti tutti i materiali e gli strumenti necessari, gli ingredienti per la preparazione di dolci e grembiuli a protezione dell'abbigliamento.

Classi

Gruppi da 4-8 studenti: 4 ore di insegnamento, 20 ore settimanali

Gruppi da 2-3 studenti: 3 ore al giorno di insegnamento, 15 ore settimanali

Individuali: 2 ore al giorno di insegnamento, 10 ore settimanali

Corso per una persona (2 ore al giorno di insegnamento, 10 ore di lezione) **con alloggio in famiglia** (mezza pensione) ed attività culturali: 525,00 + 60,00 Euro

Corso per una persona (2 ore al giorno di insegnamento, 10 ore di lezione) **con alloggio in appartamento** ed attività culturali: 505,00 + 60,00 Euro

Lezioni extra: € 30,00 per ogni 60 minuti

Iscrizione

La tassa di iscrizione ha validità di un anno e si PA paga una sola volta