



Laboratorio di Pasticceria Artigianale

Piazza Mastrofini, 17

Il proprietario della Pasticceria è il Signor Franco, che ha attualmente 68 anni e svolge questo lavoro dal 1960.

Questo lavoro ha soddisfatto molto il signor Franco poiché è vario ed interessante. Il signor Antonino con le sue materie prime prepara l'impasto mentre la signora Lucia farcisce e decora le torte.

Le ore lavorative sia per il padrone che per i suoi dipendenti variano da sette ad otto.

Per svolgere questo lavoro è necessaria molta esperienza. Nei giorni festivi si possono assumere delle persone.

Le materie prime utilizzate sono: le uova, la farina e lo zucchero.

I fornitori passano settimanalmente per la fornitura.

I macchinari usati sono la planetaria, l'impastatrice, la montapanna e il forno. Per entrare a far parte di una pasticceria è necessario fare un corso di scuola per pasticceri di scuola alberghiera.



Impasto per il Pan di Spagna



*Il Pasticciere taglia il Pan di Spagna per la
preparazione della torta alla nocciola*



Il Prodotto Finito

