

TECNICHE DI PASTICCERIA

- LIVELLO AVANZATO

Descrizione

Il corso è rivolto a coloro che intendono acquisire le competenze tecniche di livello avanzato nell'ambito della pasticceria. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di svolgere le proprie mansioni in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e ristorative. Durante lo svolgimento del corso si apprenderà la corretta pianificazione e l'organizzazione di tutte le fasi necessarie alla realizzazione di prodotti di pasticceria maggiormente elaborati, le fasi di preparazione, l'assemblaggio e infine la presentazione e le tecniche di decorazione e rifinitura dei prodotti da forno. Particolare importanza verrà data allo studio della normativa igienico sanitaria e di sicurezza del settore, le cui regole accompagneranno l'intero processo di lavorazione e stoccaggio dei prodotti.

L'attivazione del corso è subordinata all'approvazione e al finanziamento della Regione Piemonte

Secondo il principio di Pari Opportunità, ai sensi della Legge 125/91 art. 4, prevede una partecipazione paritetica tra i generi.

Prerequisiti: essere in possesso di diploma di Scuola secondaria di I grado. Essere in possesso di formazione base o di esperienza professionale in ambito di pasticceria.

Durata: 80 ore, in orario preserale

Costo per l'utente: il corso è completamente gratuito grazie ai fondi del FSE

Attestato finale: certificazione di "validazione di competenze"

Sede di svolgimento

FERDINANDO PRAT

Via Sant'Arborio Varmondo, 5 – 10015 Ivrea (TO)

Tel./Fax: +39 0125 1865420

Email: sede.ivreaprat@ciacformazione.it