



CIAC

ELEMENTI DI PASTICCERIA

Descrizione e prospettive occupazionali

Il corso di **Elementi di pasticceria** fornisce le basi per la creazione di prodotti di pasticceria. Si apprendono le tecniche di impasto, lievitazione e cottura, l'utilizzo di strumenti e macchinari, e le normative igienico-sanitarie. Il corso è rivolto a chi desidera iniziare una carriera nel settore.

Con le competenze acquisite, sarai in grado di svolgere mansioni in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e ristorative.

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti

In linea con il principio di Pari Opportunità sancito dalla Legge 125/91 art. 4, si garantisce una partecipazione paritaria tra i generi.

A chi è rivolto

Il corso è destinato a persone disoccupate iscritte al programma GOL in possesso di licenza media

IL CORSO

 Ore totali : 80

 Validazione di competenze

SEDI DI SVOLGIMENTO

CIAC " F. PRAT " - IVREA

Via Varmondo Arborio, 5

Per informazioni e iscrizioni contattare:

0125 1865420
sede.ivreaprat@ciacformazione.it



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



REGIONE
PIEMONTE

