

CORSO DI PASTICCERIA

I DISOCCUPATI POSSONO RICEVERE IL CONTRIBUTO DELL'AGENZIA DEL LAVORO

Il corso si pone l'obiettivo di fornire al partecipante le competenze per la preparazione di dolci, gelato artigianale e prodotti di cioccolato, ponendo una particolare attenzione sugli elementi di creatività e di innovazione del settore.

La metodologia didattica principalmente adottata prevede sia lezioni d'aula che di laboratorio, dove i discenti verranno coinvolti attivamente e potranno migliorare anche le loro abilità manuali e di utilizzo delle attrezzature.

Il corso ha una durata di circa 2 mesi con partenza prevista in data **18/02/2019*** (termine iscrizioni: **08/02/2019**)

Il corso ha un costo di 1500 euro, i disoccupati possono chiedere e ricevere il contributo Agenzia del Lavoro che copre per intero il costo del corso.

*tale data potrà subire variazioni e venire posticipata fino a un massimo di 30 giorni

PROGRAMMA DEL CORSO

- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| 1 | <ul style="list-style-type: none">- Presentazione del corso- Patto formativo- Team Building- Valutazione | 2 | <ul style="list-style-type: none">- Salute e sicurezza sul lavoro- Haccp(test di verifica finale con rilascio degli attestati in caso di esito positivo) |
| 3 | <ul style="list-style-type: none">- Attrezzature per la pasticceria, cioccolateria e gelateria- Impasti, farciture e decorazioni- Cioccolateria- Il gelato artigianale | 4 | <ul style="list-style-type: none">- Tirocinio facoltativo di 90 ore da svolgere in una pasticceria che permetta di mettere in pratica le conoscenze acquisite. |