

# 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 **06/03/2019\*** (termine iscrizioni: **27/02/2019**)

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

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