

Sedi: Trento e Rovereto

0464 424902 - 0461 827664

info@dbformazione.it

www.dbformazione.it



# 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 indicativa di 2 mesi, con partenza prevista in data **10/01/2020** (termine iscrizioni in data: **20/12/2019**)

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.**

## PROGRAMMA DEL CORSO:

- |          |   |          |   |
|----------|---|----------|---|
| <b>1</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Presentazione del corso</li><li>- Patto formativo</li><li>- Ricerca attiva del lavoro</li><li>- Team Building</li></ul> | <b>2</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Salute e sicurezza sul lavoro</li><li>- Haccp</li></ul>                           |
| <b>3</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Attrezzature per pasticceria, gelateria e cioccolateria</li><li>- Impasti, farciture e decorazioni</li></ul>            | <b>4</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Cioccolateria</li><li>- Il gelato artigianale</li><li>- Verifica finale</li></ul> |

Sede svolgimento: DB formazione Via Maccani, 52, 38121 - Trento

Durata: 130 ore d'aula e laboratorio

Corso a rimborso per i partecipanti che hanno ottenuto il contributo dell'Agenzia del Lavoro

