PASTICCERIA

CORSO RIMBORSABILE TRAMITE CONTRIBUTO DELL'AGENZIA DEL LAVORO

Il percorso, di 130 ore, mira a fornire tutte le competenze di base nei settori della pasticceria e della gelateria attraverso una formazione tecnico-pratica. Il corso prevede sia lezioni d'aula che lezioni in laboratorio, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente. I corsisti impareranno a conoscere l'utilizzo degli ingredienti per la preparazione dei principali dolci e gelati. Oltre all'apprendimento di competenze tecniche, parte del corso sarà dedicata allo sviluppo delle competenze trasversali (team building, comunicazione efficace, stesura del CV ecc.). La formazione prevede inoltre moduli di sicurezza (rischio basso) e HACCP. È previsto un tirocinio facoltativo di due mesi.
I disoccupati potranno usufruire del contributo dell'Agenzia del Lavoro rivolgendosi al proprio centro per l'impiego.
Il costo del corso è di 1500€ pagabili in due rate.

PROGRAMMA DEL CORSO

1
- Presentazione corso e patto formativo
- Team building e ricerca attiva del lavoro

2
- Sicurezza - formazione generale e specifica rischio basso
- HACCP

3
- Attrezzature per la pasticceria, cioccolateria e gelateria
- Impasti, farciture e decorazioni

4
- Cioccolateria
- Gelateria
- Valutazione

Sede del corso: Trento
Periodo di svolgimento: 09/10/20 - 10/12/20

Durata: 130 ore teorico/pratiche
Corso rimborsabile tramite contributo dell'Agenzia del Lavoro

DB formazione

Sedi: Rovereto e Trento
Tel. 0464 424902 - 0461 827664

info@dbformazione.it
www.dbformazione.it