



SPECIALIZZAZIONE NELL'ARTE DEL GELATO E DELLA PASTICCERIA



GARANZIA GIOVANI - PERCORSO A

2021_YEIADL.58

La formazione tecnico-pratica di 80 ore, mira a fornire le competenze di base nei settori della pasticceria e della gelateria. 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.

Il corso si articola nelle seguenti quattro fasi: orientamento specialistico, formazione teorico-pratica, tirocinio extra-curricolare e accompagnamento al lavoro.

Giovani di età compresa tra i 15 anni compiuti e i 29 anni, non occupati, non inseriti in un regolare corso di studi, non inseriti in un corso di formazione, non in tirocinio.

PROGRAMMA DELLA FORMAZIONE

- 1** - Accoglienza e preparazione al tirocinio
- Il supporto di gruppo
- 2** - Il ruolo del pasticcere/ gelatiere
- Le attrezzature da pasticceria e gelateria
- 3** - Il gelato artigianale
- 4** - La pasticceria

Sede corso: Trento, via Maccani 52

Periodo di svolgimento: 19/04/2022 - 30/03/2023

Orientamento - Rovereto, via del Follone 8

Durata: 80 ore procapite