

Finanziati nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza. Finanziamento da parte dell'Unione europea e all'iniziativa NEXT Generation EU. Missione 5 "Inclusione e coesione"; Componente 1 "Politiche per il lavoro"; Riforma 1.1 "Politiche attive del lavoro e della formazione.



CORSI PER PASTICCIERI



PASTICCIERE CIOCCOLATAIO

150 h

solo per profilati 2



- **Lavorazioni in pasticceria 58h**
Accoglienza partecipanti, presentazione delle attività formative e degli spazi laboratoriali
- **Problem solving e creatività nella Pasticceria 16h**
Trasferire tecniche utili alla gestione dei problemi ed all'individuazione di soluzioni creative nel quadro dell'attività di pasticceria artigianale
- **Cioccolateria 64h**
Sviluppare le conoscenze e le abilità necessarie alla realizzazione delle lavorazioni del cioccolato e dei prodotti di cioccolateria nell'ambito di un'attività artigianale di pasticceria
- **Sicurezza rischio basso e HACCP 12h**

Luogo: Trento, via E. Maccani, 50

I partecipanti riceveranno un'indennità di formazione pari a **euro 3,5/ora** riconosciuta per le sole ore di aula/laboratorio in presenza secondo i criteri del bando GOL 3. Le iscrizioni si effettueranno presso i **Centri per l'impiego** in base alla profilazione.