

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



PROFESSIONE  
PASTICCIERE

312 h

solo per profilati 3



- Preparazione impasti di base **76h**  
Accoglienza partecipanti, presentazione delle attività formative e degli spazi laboratoriali
- Lievitazione e cottura delle basi **68h**  
Curare la lievitazione delle basi, monitorando la temperatura e controllando visivamente lo stato dei prodotti
- Creme e farciture **52h**  
Preparare creme e complementi di farcitura
- Elementi di cake design **44h**  
Realizzare semplici decorazioni di prodotti di pasticceria
- Problem solving e creatività **30h**
- Informatica per la pasticceria **30h**
- Sicurezza rischio basso e HACCP **12h**
- Tirocinio **320h**

**Luogo: Rovereto, laboratorio Villa Lagarina**

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.