

2016

JKO Consulting s.r.l.

Viale delle Nazioni Unite, 80
38057 Pergine Valsugana fraz. Canale (TN)

P.I.02271020220

Tel: 0461/1636558 348/4150336 fax: 02/70033828

www.jkoconsulting.it



CORSO DI FORMAZIONE PASTICCERIA

Letizia Verrenti

JKO CONSULTING SRL

Luglio 2016

Opportunità lavorative

Giovani e adulti, anche senza esperienza specifica nel settore della ristorazione, che vogliono inserirsi in un ambito lavorativo nuovo ed in evoluzione, con prospettive non solo nazionali ma anche estere.

Persone già inserite nel mondo della ristorazione che vogliono affinare le proprie tecniche e impararne di nuove, grazie alla professionalità ed all'esperienza dei nostri docenti esperti.

Obiettivi

Con questa proposta formativa, JKO CONSULTING SRL intende proporre la preparazione dei dolci, in tutte le sue fasi nonché in tutta la sua precisione. Un percorso formativo che dia al corsista gli strumenti per migliorare e perfezionare, o perché no iniziare da zero, le tecniche pasticciere della tradizione italiana.

Destinatari: STUDENTI, OCCUPATI, DISOCCUPATI, INOCCUPATI, SOCI DI AZIENDE

Contenuti Programma del corso

Modulo 1 Livello Base: (58 ore)

1. Haccp
2. Sicurezza (formazione generale; formazione specifica)
- 3 La pasta frolla (esempi d'impasto; ricette a base di pasta frolla)
4. La pasta sfoglia (metodi di lavorazione; ricette a base di pasta sfoglia)
5. Il pan di spagna (la lavorazione; ricette a base di pan di spagna)
6. La pasta bignè (la lavorazione; ricette a base di pasta bignè)

Modulo 2 Livello Avanzato: (40 ore)

1. I Dolci speciali (la sfoglia speciale, la pasta frolla speciale; la biscotteria speciale)
2. I bignè e le farciture
3. Decorazioni a cornetto e sac a' poche
4. I meringaggi
5. I dolci alternativi
6. Accompagnamento al lavoro

Metodologia Didattica

I corsi si articolano in una serie di fasi di apprendimento strutturate sia su base teorica che pratica: i partecipanti, sotto una guida attenta e competente, sono messi in condizione di sperimentare personalmente ed acquisire attraverso pratica ed esercizio tutte le basi ed i segreti del mestiere.

MONTE ORE TOTALE 98

COSTO € 1.000,00

MINIMO DEI PARTECIPANTI 10 MASSIMO 16

CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA: Intermedia almeno livello B1

SEDE DEL CORSO : TRENTO

INIZIO CORSO : GIUGNO 2016 (date da definire a conferma del numero minimo di iscritti)

COSTO RICONOSCIUTO AL 100% PER L'INTERVENTO 3G IN RIFERIMENTO ALLA DETERMINA 817 DEL 30 MAGGIO 2016

http://www.agenzialavoro.tn.it/lavoratori/formazione_agenzia/lavoratori/formazione_agenzia/intervento3G

Rimango a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti Cordiali Saluti

Letizia Verrenti

Allegato A

MODULO di PRE- ADESIONE AL CORSO PASTICCERIA

<p>Riferimenti partecipante:</p> <hr/> <hr/>	
<p>Recapiti (mail, tel, cell etc):</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

Il presente Modulo di Partecipazione dovrà pervenire via e-mail : verrenti@pec.jkoconsulting.it
formazione@jkoconsulting.it

D.L. n° 196 DEL 30 Giugno 2003

La JKO CONSULTING S.R.L., informa che tutti i dati verranno raccolti esclusivamente per l'esecuzione e gestione del **progetto formativo FORMAZIONEXTE dell'agenzia del lavoro di Trento** disposti dalla legislazione vigente, per ogni altra esigenza di tipo operativo e gestionale.

Vi sono riconosciuti il diritto di conoscenza, cancellazione, rettifica, aggiornamento, integrazione e opposizione al trattamento dei dati stessi nonché altri diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs 196 2003.