



**PASTICCERE**

# PASTICCERE

Un corso di pasticceria professionale ideale per chi vuole acquisire competenze specialistiche di pasticceria ed elevate abilità pratiche ed operative sulla preparazione di prodotti di pasticceria per imparare la professione e lavorare come pasticciere in aziende quali bar-pasticcerie, pasticcerie artigianali, ristoranti di qualità, industrie dolciarie.

Il corso è rivolto a persone disoccupate e/o sospese.

Il percorso ha una durata di 95 ore  
Il costo del corso è 1000€ con possibilità di finanziamento voucher Agenzia del Lavoro

## OBIETTIVI DEL CORSO:

Il percorso formativo vuole fornire ai partecipanti

- Conoscenze teoriche nell'ambito dell'attrezzatura e delle preparazioni di pasticceria
- Sviluppo di abilità manuali attraverso attività di laboratorio

## ARTICOLAZIONE DEL CORSO:

- Presentazione corso e patto formativo (2 ore)
- Team building (8 ore)
- HACCP (8 ore)
- Attrezzatura per la pasticceria (20 ore)
- Impasti, farciture e decorazioni (20 ore)
- Laboratorio di pasticceria (35 ore)
- Valutazione (2 ore)
- Tirocinio facoltativo

## METODOLOGIA

Il corso prevede sia lezioni d'aula frontali sia laboratoriali, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente.

## VALUTAZIONE

Le competenze verranno testate tramite esercitazioni pratiche e teoriche. Ciascun corsista compilerà infine un questionario in forma anonima volto ad indagare gli aspetti qualitativi ed organizzativi del corso.

Per info e modalità d'iscrizione: **Tel** 0464/424902 **Email** corsi@dbformazione.it  
DB formazione srl, Piazza Achille Leoni 22, 38068 Rovereto p.iva 02167350228