



**PASTICCERIA E
CIOCCOLATERIA**

PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA

Un corso di pasticceria e cioccolateria ideale per chi vuole acquisire competenze specialistiche nel settore dell'arte dolciaria ed abilità pratiche sulla preparazione di prodotti di pasticceria e cioccolateria per lavorare in aziende quali bar-pasticcerie, pasticcerie artigianali, ristoranti di qualità, industrie dolciarie. Lo studente inoltre acquisirà competenze legate alla sicurezza alimentare e sarà istruito sulle normative igienico sanitarie vigenti.

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

Data inizio: 19/12/2016

Data termine: 27/01/2017

Il percorso ha una durata di 126 ore
Il costo del corso è 2000€ con possibilità di finanziamento voucher Agenzia del Lavoro

OBIETTIVI DEL CORSO:

Il percorso formativo vuole fornire ai partecipanti:

- Conoscenza della terminologia tecnica e delle materie prime della pasticceria;
- 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 (6 ore)
- HACCP (8 ore)
- Salute e sicurezza sul posto di lavoro (8ore)
- Attrezzatura per la pasticceria (25 ore)
- Impasti, farciture e decorazioni (35 ore)
- Cioccolateria (40 ore)
- Valutazione (2 ore)

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