



**PASTICCERIA
GELATERIA**

PASTICCERIA - GELATERIA

Un corso di pasticceria e gelateria professionale ideale per chi vuole acquisire competenze specialistiche nel settore e aumentare le abilità pratiche ed operative sulla preparazione di prodotti di pasticceria e gelateria spendibili in aziende quali bar, pasticcerie, gelaterie ristoranti di qualità ed industrie dolciarie.

Il percorso ha una durata di 190 ore
Il costo del corso è di 2000 € 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 e gelateria
- Sviluppo di abilità manuali attraverso attività di laboratorio

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

- Presidio del corso (12 ore)
- Sicurezza e salute sul luogo di lavoro (8 ore)
- HACCP (8 ore)
- Attrezzatura per la pasticceria (20 ore)
- I dolci (75 ore)
- Il gelato artigianale (26 ore)
- Il cioccolato (23 ore)
- Competenze trasversali (8 ore)
- Orientamento professionale e diritto al lavoro (10 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 0461/827664

E-mail corsi@dbformazione.it Via del Follone, 8, 38068 Rovereto Via Maccani, 52, 38121 Trento