CAKE DESIGN TRENTO

Tipologia costo: Gratuito

Proposto da: DB formazione srl

Contenuti del corso:

Tipologia di corso:

Industria/artigianato

Modalità di svolgimento della formazione:

Aula/laboratorio

Descrizione della modalità di formazione:

Il corso prevede lezioni d’aula frontali e laboratoriali, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente. I corsisti, attraverso le varie tipologie di lezioni, impareranno a conoscere tutti gli ingredienti che vengono utilizzati nella preparazione dei principali dolci.
Oltre all’apprendimento di competenze tecniche, parte del corso sarà dedicata a Salute e sicurezza sul lavoro e Haccp.

Certificazione rilasciata:

Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

Sintesi dei contenuti:

Il percorso formativo progettato mira a fornire tutte le competenze di base nei settori della pasticceria attraverso una formazione tecnico-pratica (aula, laboratorio).

Moduli:

SUPPORTO

Ore: 12

FORMAZIONE LAVORATORI

Conoscere i pericoli e rischi connessi alle mansioni di lavoro con livello di rischio basso, connesse principalmente alle attività nell’ambito della pasticceria.
Imparare ad adottare comportamenti consoni a prevenire l'insorgere di situazioni pericolose evitando che tali avvenimenti mettano a rischio la salute di sé e degli altri. Apprendere le regole necessarie al mantenimento dell’ordine e pulizia nel luogo di lavoro

Ore: 8

HACCP

Fornire le conoscenze e le abilità necessarie ad operare nel rispetto delle norme igienico sanitarie e degli standard HACCP nell’ambito delle attività di manipolazione degli alimenti. Il modulo, è realizzato in conformità con la normativa prevista (Regolamento CE 852/2004)

Ore: 4

PROBLEM SOLVING E CREATIVITA'

Trasferire, in stretta integrazione con le attività formative, d’aula e laboratoriali, riferimenti operativi e tecniche utili alla gestione dei problemi ed all’individuazione di soluzioni creative nel quadro dell’attività di pasticceria artigianale

Ore: 12

CAKE DESIGN

Sviluppare la capacità di realizzare semplici decorazioni di prodotti di pasticceria adottando appropriate procedure di conservazione dei semilavorati; Sviluppare consapevolezza dell’impatto ecologico delle attività e
conoscenza delle procedure per il corretto smaltimento dei rifiuti alimentari

Ore: 80

Informazioni:

Sede del corso:

TRENTO

Durata e orari:

- **Durata in giorni:** 120
- **Durata in ore:** 104
- **Orario:** 8:30-17:30 Gli orari sono indicativi e possono subire variazioni
- **Data inizio:** 17/12/2026
- **Data fine:** 20/01/2027

Costi:

Gratuito

Requisiti:

Il corso è riservato a coloro che risultano in possesso dei seguenti requisiti

- **Titolo di studio:** Qualsiasi titolo
- **Altri requisiti:** Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti 6.
- **Destinatari:** Disoccupati e sospesi. Necessaria profilazione da parte del Centro per l'Impiego

Modalità di selezione:

- **Test d'ingresso:** Non previsto
- **Numeri massimo di iscritti:** 20

Iscrizione:

- **Modalità di iscrizione:**

  Iscrizione presso il Centro per l'Impiego, previa profilazione

Responsabile:

- **Responsabile:** BRUSCHETTI DANIELE
- **Telefono:** 0464/424902
- **Email:** INFO@DBFORMAZIONE.IT

Vi sono allegati presenti.
