

Sedi: Trento e Rovereto

0464 424902 - 0461 827664

info@dbformazione.it

www.dbformazione.it



CORSO DI PASTICCERIA

I DISOCCUPATI POSSONO RICEVERE IL CONTRIBUTO DELL'AGENZIA DEL LAVORO

Il corso si pone l'obiettivo di fornire al partecipante le competenze per la preparazione di dolci, gelato artigianale e prodotti di cioccolato, ponendo una particolare attenzione sugli elementi di creatività e di innovazione del settore.

La metodologia didattica principalmente adottata prevede sia lezioni d'aula che di laboratorio, dove i discenti verranno coinvolti attivamente e potranno migliorare anche le loro abilità manuali e di utilizzo delle attrezzature.

Il corso ha una durata indicativa di 2 mesi, con partenza prevista in data **09/12/2019*** (termine iscrizioni in data: **06/12/2019**)

Il corso ha un costo di **1500 euro**, i disoccupati possono chiedere e ricevere il **contributo Agenzia del Lavoro che copre per intero il costo del corso.**

*tale data potrà subire variazioni fino ad un massimo di 60 giorni

PROGRAMMA DEL CORSO:

- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| 1 | <ul style="list-style-type: none">- Presentazione del corso- Patto formativo- Ricerca attiva del lavoro- Team Building | 2 | <ul style="list-style-type: none">- Salute e sicurezza sul lavoro- Haccp |
| 3 | <ul style="list-style-type: none">- Attrezzature per pasticceria, gelateria e cioccolateria- Impasti, farciture e decorazioni | 4 | <ul style="list-style-type: none">- Cioccolateria- Il gelato artigianale- Verifica finale |

Sede svolgimento: DB formazione Via Maccani, 52, 38121 - Trento
Durata: 130 ore d'aula e laboratorio
Corso a rimborso per i partecipanti che hanno ottenuto il contributo dell'Agenzia del Lavoro

