



Corso (gratuito) PASTICCIERE

Corso gratuito di pasticceria per realizzare un "DOLCE" sogno.

Se il tuo sogno è diventare pasticciere e lavorare in un laboratorio di pasticceria o nella ristorazione, il corso gratuito di Pasticciere che si propone ti permetterà di realizzarlo. Si tratta di un percorso di formazione pratico/teorico che ti consente di imparare realmente la professione fornendoti le basi di conoscenza dei prodotti, delle materie prime e delle principali tecniche di lavorazione oltre a una buona cultura della e sulla pasticceria per potersi inserire e operare all'interno di un laboratorio. Due le competenze rilasciate tra le più importanti del profilo professionale considerato. Al termine delle 200 ore non saranno più un segreto l'attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno. Si sapranno preparare impasti di varia tipologia gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti.

Come è strutturato

In tutto **200** ore:

- **TEORIA** della durata di ore 120 ore
- **PRATICA** della durata di 60 ore
- **COMPETENZA CHIAVE** di 20 ore

I requisiti di partecipazione

Può iscriversi al percorso chiunque sia in possesso del seguente requisito:

- **GIOVANI** tra i 18 e i 29 anni iscritti a Garanzia Giovani che non lavorano o studiano



Risultato Finale

Al termine del percorso l'allievo potrà già lavorare in un laboratorio come *pastry chef assistant* o comunque presentare la propria candidatura presso le aziende del settore consapevole che le competenze acquisite hanno valore e valenza su tutto il territorio comunitario

Iscrizione

Dal 06.09.2021 presso il Centro per l'impiego

Repertorio Qualifiche

Profilo 21:

Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno

ADA_257570 Lavorazione e trattamento degli impasti;

ADA 257572 Realizzazione delle farcie.