

TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Occupati maggiori di 18 anni

TITOLO DI STUDIO Nessuna particolare scolarità richiesta

QUANDO

INIZIO CORSO Aprile 2025

ORARIO Fascia oraria da definire

COSTO

191.25€

Eccetto esenti*

CERTIFICAZIONE FINALE

Validazione delle competenze

50 ORE

DETTAGLI

Obiettivo del percorso è fornire ai destinatari un insieme di conoscenze e tecniche che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo. In particolare il corso fornirà le tecniche necessarie alla realizzazione di prodotti di pasticceria da ristorazione. Il percorso prevede lo studio delle fasi di preparazione e lavorazione dei prodotti di pasticceria.

AREE FORMATIVE

Tecniche di pasticceria

Accoglienza

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di pasticceria e strumentazione di settore

DATA AGGIORNAMENTO
Novembre 2023

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO
Corso in attesa di approvazione nel Catalogo dell'Offerta formativa

ISCRIZIONI ENTRO
inizio corso e fino al raggiungimento del numero massimo dei partecipanti

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

GIAVENO Via Pacchiotti, 51

C. MECCANOGRAFICO: TOCF041005

www.giaveno.casadicarita.org

✉ centro.giaveno@casadicarita.org ☎ **800.02.67.17**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito