

## TECNICHE DI PASTICCERIA AVANZATA



### A CHI È RIVOLTO

**DESTINATARI** Disoccupati e occupati maggiori di 18 anni

**TITOLO DI STUDIO** Nessuna particolare scolarità richiesta

### QUANDO

**INIZIO CORSO** Ottobre 2024

**ORARIO** Fascia oraria da definire

**GRATUITO**

**CERTIFICAZIONE FINALE**  
Validazione delle competenze

**100 ORE**

### DETTAGLI

Il corso è rivolto a coloro che intendono acquisire le competenze tecniche di livello avanzato nell'ambito della pasticceria. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di svolgere le proprie mansioni in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e ristorative nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. Durante lo svolgimento del corso si apprenderà la corretta pianificazione e l'organizzazione di tutte le fasi necessarie alla realizzazione di prodotti di pasticceria maggiormente elaborati, le fasi di preparazione, l'assemblaggio e infine la presentazione e le tecniche di decorazione e rifinitura dei prodotti da forno. Particolare importanza verrà data allo studio della normativa igienico sanitaria e di sicurezza del settore, le cui regole accompagneranno l'intero processo di lavorazione e stoccaggio dei prodotti.

### AREE FORMATIVE

Igiene e sicurezza, Tecnica professionale

Accoglienza, Informatica e digitale

### STRUMENTI E RISORSE

laboratorio di cucina, panificazione e pasticceria - strumentazione di settore

**DATA AGGIORNAMENTO**  
Settembre 2024

**STATO ATTIVAZIONE**  
Iscrizioni aperte

**STATO FINANZIAMENTO**  
In fase di presentazione, approvazione, ed eventuale finanziamento

**ISCRIZIONI ENTRO**  
Entro la data di inizio corso

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](mailto: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