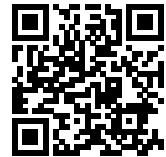


Corso Pasticceria Online con Stage a Terni



Umbria, Terni
<https://www.annuncici.it/x-129126-z>

PIUITALIA, la scuola dei MESTIERI, organizza in Italia e nel mondo corsi e master per veri PASTICCERI. Ti permetterà di diventare un vero professionista in un settore in forte crescita e altamente professionale.

Il corso si articola in 5 PARTI:

1. parte Teoria: didattica assistita sia in lingua italiana che in lingua inglese, con un tutor sempre a tua disposizione. Alla fine del corso un esame verificherà le tue competenze.

2. parte Pratica: una volta imparate le basi, un tirocinio formativo di quattro mesi sarà l'occasione per metterti alla prova. Potrai svolgere il tirocinio in un forno o una pasticceria selezionati e certificati da PIUITALIA; potrai vivere questa esperienza nella tua città o in un'altra città italiana che sceglierai tu.

3. parte Riconoscimenti:

- attestato di Frequenza e Specializzazione
 - lettera di referenze dal laboratorio dello stage
 - attestato HACCP di 1° e 2° livello con validità europea
documentazione disponibile in lingua italiana e inglese

4. parte Accompagnamento al lavoro: PIUITALIA assiste gli allievi. Alla fine del corso, inseriremo il tuo curriculum all'interno di un network formato da oltre 400 agenzie di lavoro convenzionate. L'88% dei nostri corsisti ha trovato lavoro entro un mese dalla fine del tirocinio!

Ma se vuoi aprire la tua attività, PIUITALIA ti mette a disposizione un'agenzia dedicata allo studio del nuovo format e di tutti gli strumenti di comunicazione.

5. parte Formazione Continua: PIUITAIA non ti lascia solo! Alla fine del percorso i seminari di aggiornamento promossi da PIUITAIA, tenuti da docenti di fama nazionale e internazionale, permettono di essere sempre aggiornati continuamente militare e civile, con competenze nazionali e internazionali.

A horizontal row of nine QR codes, each linking to a different destination page. The first QR code contains the text "DESTINAZIONI".

il corso ha tre livelli: amatori, base e professionale. Hanno durata e costi differenti, prevedono tutti

Per maggiori informazioni:
www.CONTATTAFCI.it

www.aawaa.it

Il programma prevede: storia, materie prime, lievitazione e prodotti lievitati, prodotti base in pasticceria, lavorazioni, macchinari e attrezzature, diventare un pastry chef.

incidere sulla percezione di qualità della cima, la cui efficacia è oggi più che mai legata alla capacità di coinvolgere il pubblico attraverso le tecnologie di marketing.

For more information about the study, please contact Dr. John Smith at (555) 123-4567 or via email at john.smith@researchinstitute.org.

OFFERTA; prezzi, costi e condizioni

- I costi sono personalizzati in funzione della durata dello stage e del pacchetto richiesto.
- Sono previste BORSE DI STUDIO per giovani e disoccupati
- Possibilità di PAGAMENTI RATEALI a tasso zero

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PER ISCRIZIONI, CONTATTACI SUBITO!