

Corsi per Esperto di Arte Bianca – panettiere, pizzaiolo

Luogo **Piemonte, Torino**
<https://www.annuncici.it/x-146870-z>



Diventa panettiere e pizzaiolo con il nostro corso a distanza!

Il Corso per Esperto di Arte Bianca di CORSICEF è indirizzato a chi per passione o per professione vuole acquisire tutte le competenze e le abilità di un'arte antica e tradizionale che non smette mai di innovarsi. Il panettiere e il pizzaiolo sono figure sempre richieste.

Grazie al nostro corso potrai realizzare i tuoi sogni e proseguire con determinazione verso la tua affermazione. Le competenze acquisite ti permetteranno di aspirare ad accedere al mondo della panificazione diventando un panettiere competente e un pizzaiolo professionista.

Il Corso è svolto in modalità FAD (Formazione a Distanza) che permette al corsista di avere una flessibilità nell'organizzazione dello studio. Con la piattaforma e-learning CEF si possono condividere le esperienze con gli altri corsisti, approfondire le materie di studio in qualsiasi momento e da qualsiasi luogo ci si trovi.

Naturalmente non mancano le dispense cartacee sempre utili per chi desidera consolidare la propria formazione nel metodo tradizionale.

Si tratta di un percorso formativo estremamente completo e innovativo, perfetto per chi desidera realizzare la propria passione studiando e praticando da casa.

Il programma editoriale è certamente interessante, con 12 unità didattiche esaustive e complete copre infatti tre importanti aree.

- Tecniche di preparazione e cottura: saper scegliere con accuratezza le materie prime e padroneggiare gli strumenti del mestiere.

- Scienza dell'alimentazione e gestione dell'attività: acquisire i principi di una alimentazione equilibrata e di conoscere i criteri per una corretta manipolazione degli alimenti. Come raggiungere il successo di un'attività grazie ai fondamenti di marketing.

- Esperto panificatore: una tappa importante per sapere tutto ciò che occorre per trasformare in prodotti d'autore materie prime semplici come farina e lievito. Si apprenderanno una serie di trucchi del mestiere per dare successo ad ogni sfornata.

Il Corso (della durata di circa 400 ore) è supportato da video clip in realtà aumentata, audiobook di ogni unità didattica, 4 podcast di approfondimento e 4 webinar tenuti in streaming da esperti del settore dell'Arte Bianca per carpirne segreti e trucchi. Per consolidare le abilità a fine corso sono previste lezioni pratiche in laboratori didattici.

A integrazione della formazione anche il corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro e il corso HACCP con rilascio di attestati indispensabili per l'attività.

Abilità, competenze e creatività saranno gli strumenti vincenti in una professione molto richiesta e di sicuro successo!

Requisiti:

Accesso al corso in base a questi requisiti: età, è necessaria la licenza media età superiore ai 18 anni. Il corso è oggi in lingua italiana, ma permette di seguire una corso anche della lingua

media

Un Corso di CORSICEF vuol dire formazione NO LIMITS!