Corso Pasticceria Online con Stage a Roma

Luogo **Lazio, Roma**
https://www.annuncici.it/x-173398-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 mercato locale e di tutti gli strumenti di comunicazione.

5. parte Formazione Continua: PIUITALIA ti lascia solo alla fine del percorso: seminari di aggiornamento proposti da PIUITALIA, docenti nazionali e internazionali, ti permetteranno di essere sempre al passo, di continuare ad imparare e a confrontarti con colleghi di ogni nazionalità.

DESTINATARI
il corso è indirizzato ai disoccupati o a chi intende entrare nel mondo della pasticceria.

PROGRAMMA DEL CORSO

Corso Pasticceria Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-173398-z

- il corso ha tre livelli: amatoriale, base e professionale. Hanno durata e costi differenti, prevedono tutti lo stage. CONTATTACI per maggiori informazioni.
- Modalità a distanza
- Il programma prevede: storia, materie prime, lievitazione e prodotti lievitati, prodotti base in pasticceria, lavorazioni, macchinari e attrezzature, diventare un pastry chef, cucina senza glutine, gestione del negozio, igiene e marketing.

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! Chiudi