

# Corso Pasticceria Online con Stage a Roma



Luogo **Lazio, Roma**  
<https://www.annunci.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 e di tutti i contatti di cui hai bisogno.

Per informazioni scrivere a PIUITALIA o lascia un messaggio del percorso formativo o per il progetto professionale. I docenti e i referenti nazionali e internazionali ti guideranno passo, di continuare ad imparare e a confrontarti con colleghi di ogni nazionalità.

DESTINATARI: Corso Pasticceria Online con Stage a Roma

PROGRAMMA DEL CORSO: <https://www.annunci.it/x-173398-z>

<https://www.annunci.it/x-173398-z>

Corso Pasticceria Online con Stage a Roma

<https://www.annunci.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