

CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO



Luogo **Lombardia, Lecco**
<https://www.annuncici.it/x-254958-z>



CORSO DI PASTICCERIA con STAGE RETRIBUITO

Tra i docenti a tua disposizione ben 2 campioni del mondo, oltre al grande Maestro Ernesto Milani, uno dei migliori pasticciatori italiani.

(**Corso integrativo presso la Scuola del Cioccolato Perugina)

Il corso

Scegliendo il nostro corso di pasticceria potrai accedere all'esclusivo corso integrativo sul cioccolato tenuto dai maître chocolatier della Scuola del Cioccolato Perugina.

La Scuola del Cioccolato Perugina progetta percorsi formativi per permettere di scoprire i segreti del cioccolato, apprendere le tecniche di lavorazione e stimolare la fantasia e la creatività di tutti gli aspiranti pasticciatori.

Al termine del corso integrativo, gli allievi potranno portare a casa l'attestato di partecipazione.

Durata del corso

- 130 ore di parte teorica
- Minimo 2 mesi di Stage Retribuito
- Garanzia di profitto
- Colloqui di lavoro

 CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	 CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	 CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	 CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	 CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	 CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z
<p>Sbocchi lavorativi</p> <p>• Il corso si articola in 130 ore di lezioni teoriche e tipologie di laboratori di media durata.</p> <p>• I risultati acquisiti sono in effetti trasferibili: resolti esercizi pratici, esercizi di studio di tipo teorico/analitico.</p>	<p>• Requisiti minimi richiesti</p> <ul style="list-style-type: none">• Per partecipare al corso di pasticceria è necessario aver assolto l'obbligo scolastico• Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana• Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione fisica.• Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all'apprendimento e saper lavorare in gruppo.	<p>• Requisiti minimi richiesti</p> <ul style="list-style-type: none">• Per partecipare al corso di pasticceria è necessario aver assolto l'obbligo scolastico• Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana• Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione fisica.• Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all'apprendimento e saper lavorare in gruppo.	<p>• Requisiti minimi richiesti</p> <ul style="list-style-type: none">• Per partecipare al corso di pasticceria è necessario aver assolto l'obbligo scolastico• Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana• Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione fisica.• Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all'apprendimento e saper lavorare in gruppo.	<p>• Requisiti minimi richiesti</p> <ul style="list-style-type: none">• Per partecipare al corso di pasticceria è necessario aver assolto l'obbligo scolastico• Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana• Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione fisica.• Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all'apprendimento e saper lavorare in gruppo.	<p>• Requisiti minimi richiesti</p> <ul style="list-style-type: none">• Per partecipare al corso di pasticceria è necessario aver assolto l'obbligo scolastico• Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana• Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione fisica.• Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all'apprendimento e saper lavorare in gruppo.
CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z	CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO https://www.annuncici.it/x-254958-z



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO
<https://www.annuncici.it/x-254958-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO
<https://www.annuncici.it/x-254958-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO
<https://www.annuncici.it/x-254958-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO
<https://www.annuncici.it/x-254958-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO
<https://www.annuncici.it/x-254958-z>

<https://www.annuncici.it/x-254958-z>

in équipe

Materie di studio

- Ristorazione generale
- Sicurezza alimentare
- Cenni di nutrizione e dietologia
- Parte specifica di pasticceria
- Lezioni del Maestro Emmanuele Forcone sulla lavorazione dello zucchero
- Lezione del Maestro Francesco Boccia sulla lavorazione base del cioccolato

89% La percentuale di corsisti che ha espresso di essere soddisfatta del percorso formativo scelto.

87% La percentuale di corsisti che consiglierebbe la nostra Agenzia ai fini formativi.

84% La percentuale di corsisti che ha portato a termine positivamente il percorso formativo e che ha usufruito della garanzia di profitto, ha trovato occupazione nel settore di specializzazione.

- Inserimento Rapido in Contesto Lavorativo (**Grazie al Nostro Metodo “Garanzia di Profitto”).
- Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 8.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

[CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO](#) Chiudi