

CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a LECCO



Luogo **Lombardia, Lecco**
<https://www.annunci.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 pasticciieri 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 m  tre 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 creativit   di tutti gli aspiranti pasticciieri.
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

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

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