

COSO PROFESSIONALE PER PASTICCERE S.Q.A



Luogo **Sicilia, Messina**
<https://www.annuncici.it/x-370704-z>

In uno scenario unico....Tra ETNA E MARE....

STUDIO SQA organizza e presenta:

CORSO PROFESSIONALE DI BASE PER PASTICCIRE S.Q.A specializzato nella pasticceria Conventuale; il corso professionale che ti mette in mano un mestiere SENZA DISOCCUPAZIONE;

Obiettivi

Il percorso si propone di far conoscere il mestiere del Pasticcere e la gestione del laboratorio e della produzione dei dolci a partire dalla comprensione di come organizzare al meglio il proprio lavoro, il laboratorio e le strumentazioni fino alla esecuzione pratica e diretta da parte di ciascun allievo di un'intera gamma di prodotti di pasticceria artigianale di alta qualità, verrà affrontata tutta la pasticceria di Base siciliana: pasta frolla,pasta choux,crema pasticcera,bianco mangiare,frolla montata,pan di spagna,mousse, pasta margherita, croissant classici, iris, cassate, pasta brioche, semifreddi, millefoglie, bavaresi e Dulcis infundo l'Arte Pasticcera Conventuale: preparazioni come Sfoglio di Polizzi Generosa, Testa di Moro, Cassatelle di Agira, Trionfo di Gola, Mostarda di Mosto d'Uva e di Fichi d'india, Pasta di Mandorla e di Pistacchio di Bronte Dop, Riso Nero Messinese In'fasciateddi di Troina preparazioni dolciari che continuano ad Incantare la Sicilia e non solo....

Destinatari

Il percorso formativo mira allo sviluppo delle competenze e abilità professionali della figura del tecnico in modo integrato o all'interno di un percorso professionale.

La didattica si avvale di video previsti per ogni lezione e consigliare imprevedibile delle esigenze.

Attestato HACCP CON TIMBRO PROFESSIONALE validità 3 anni ai sensi della Delibera Giuridica

**SO |
PASS**
**SO |
PASS**
**www.ai
www.ai
www.ai**

-Qualifica con Competenze Acquisite riconosciute anche in lingua Inglese: "Corso Professionale di Pasticceria";

ESSICO
RE
ESSICO
RE

INALE
S.Q.A

COSO PROFESSIONALE
PER PASTICCERIE S.Q.A.

Modalità di iscrizione

Il corso professionale per Pasticcere è a numero chiuso. Non si prendono più di n. 3 persone per singolo corso e verrà svolto nel rispetto delle Normative ANTI-COVID.

Le iscrizioni vengono accettate in base all'ordine di arrivo e si intendono valide solo dopo il pagamento della quota/acconto del corso;

Nel corso sono inclusi:

- Dispositivi ANTI-COVID: guanti monouso-mascherina-igienizzante mani.
- divisa completa (pantalone sale e pepe, giacca, grembiule, cappello cuoco)
- materiale didattico
- materiale informativo sulle normative vigenti
- degustazione preparazioni ad ogni lezione
- consulenza post-corso

Sede del corso: Giarre (CATANIA)

STUDIO SQA METTE A DISPOSIZIONE ALLOGGIO PER ALLIEVI FUORI SEDE PER TUTTO IL PERIODO DEL CORSO. Chiudi