

CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE



Luogo **Friuli-Venezia Giulia, Udine**
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>

CORSO DI PASTICCERIA

Tra i docenti a tua disposizione ben 2 campioni del mondo, oltre al grande Maestro Ernesto Milani, uno dei migliori pasticceri 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 maitre chocolatier della Scuola del Cioccolato Perugina.

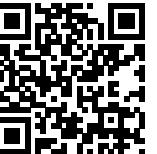
La Scuola del Cioccolato Perugina progetta percorsi formativi per permettere di scoprire i segreti del cioccolato, apprendere le tecniche di lavorazione e stimolare la fantasia e la creatività di tutti gli aspiranti pasticceri.

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

Durata del corso

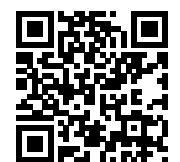
- 130 ore di parte teorica
- 375 ore di parte pratica
- Garanzia di profitto

Sbocchi lavorativi

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE https://www.annunciici.it/x-385388-z |



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>



CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA a UDINE
<https://www.annunciici.it/x-385388-z>

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 5.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

[CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO](#) Chiudi