

CORSO PROFESSIONALE DI PANETTIERE a UDINE



Luogo **Friuli-Venezia Giulia, Udine**
<https://www.annuncici.it/x-479719-z>



CORSO DI PANETTIERE

Con Fabio Albanesi, pluricampione italiano ed europeo. Presidente della ConfartigianatoImprese Roma sezione panificatori.
(**Corso integrativo presso la Scuola del Cioccolato Perugia)

Il corso

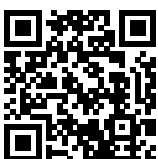
Ecco cosa distingue il nostro corso di panettiere dagli altri corsi in circolazione.

Per imparare un mestiere ed essere spendibili nel mercato del lavoro, la formazione deve essere seria e completa. Come avrai notato anche tu, il problema è che non tutte le scuole offrono un corso di panettiere di alto livello.

Sarai d'accordo anche tu che, nessuno può imparare un mestiere in un giorno o in un weekend di formazione, tanto meno se l'obiettivo del corsista è proprio quello di diventare un vero professionista, che sia poi ambito e ricercato dalle aziende di settore.

Difficilmente un'azienda assumerà, anche in prova, un "panettiere" con qualche giorno di formazione alle spalle.

Avrai l'opportunità di fare pratica in laboratori di panificazione, selezionati da noi, in cui potrai realmente mettere in pratica quello che hai imparato, al fianco di veri professionisti. Alla fine del nostro percorso sarai orgoglioso di poter dire di esserti costruito un curriculum di tutto rispetto, che ti proietterà nel mondo del lavoro con una marcia in più.

CORSO PROFESSIONALE
DI PANETTIERE a UDINECORSO PROFESSIONALE
DI PANETTIERE a UDINECORSO PROFESSIONALE
DI PANETTIERE a UDINE

**CORSO PROFESSIONALE
DI PANETTIERE a UDINE**



Spocchiavorativi
laboratori di panificazione
Requisiti minimi richiesti
Per partecipare al corso di
Per gli scotti stranieri, occ
Per poter svolgere con pro



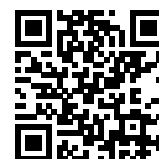
CORSO PROFESSIONALE
DI PANE TIRTO A UDINE



CORSO PROFESSIONALE DI PANETERE a UDINE



**CORSO PROFESSIONALE
DI PANETTERE a UDINE**



CORSO PROFESSIONALE
DI PANETTIERI a UDINE
co
a San

CORSO PROFESSIONALE
DI PANETTIERE a UDINE

costituzione

- Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all'apprendimento e saper lavorare in équipe

Materie di studio

- Ristorazione generale
- Sicurezza alimentare
- Cenni di nutrizione e dietologia
- Parte specifica di panificazione

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, Laboratori di Panificazione, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO Chiudi