



---

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").
- Supporto nella Ricerca di Occupazione Dopo il Corso Tramite la Nostra Agenzia del Lavoro (\*\*Oltre 600 nuovi annunci di lavoro pubblicati negli ultimi 2 mesi).
- Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 8.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO Chiudi