

Corso Professionale di Pasticceria con Campioni del Mondo a MILANO



Luogo **Lombardia, Milano**
<https://www.annunci.it/x-516706-z>

Tra i docenti a tua disposizione ben 2 campioni del mondo, oltre al grande Maestro Ernesto Milani, uno dei migliori pasticciatori italiani.

****Corso integrativo presso la Scuola del Cioccolato Perugina**

Durata del corso

- 130 ore di parte teorica
 - Minimo 2 mesi di parte pratica
 - Garanzia di profitto

Sbocchi lavorativi

- Pasticcerie di ogni dimensione e tipologia
 - Ristoranti di medio/alto livello
 - Strutture ricettive per vacanze: resort, villaggi turistici, navi da crociera, ecc.
 - Hotel di medio/alto livello

Requisiti minimi richiesti

- Per partecipare al corso di pasticceria è necessario aver assolto l'obbligo scolastico
 - Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana
 - Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione

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

Four QR codes arranged horizontally, each linking to a specific section of the post course: 'Continua el tutor', 'Práctica', 'Avance', and 'Resumen del Capítulo'.

• Tra le Nostre Strutture Convenzionate Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie

CC
institut
S:/

[CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO](#) Chiudi

www.aria.com

P
ccc
i

i d
ANN
7000
7000

di
el
O

For more information about the study, please contact Dr. John D. Cawley at (609) 258-4626 or via email at jdcawley@princeton.edu.

Corso Professionale di Pasticceria con Campioni del Mondo
a MILANCO