Corso di Pasticceria I Segreti dellarte Pasticcera

Luogo **Toscana, Firenze**
https://www.annuncici.it/x-68979-z

Si tratta di un corso riconosciuto dalla regione Toscana che prevede il rilascio di una certificazione di competenze. Al termine del corso gli allievi saranno in grado di preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari e provvedere alla lavorazione di paste di base, dolci elaborati in base alle diverse tipologie di prodotti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Al termine del corso i formati potranno trovare occupazione nella piccola distribuzione oppure orientarsi verso la libera professione, ricoprire mansioni di addetto semplice alla pasticceria di bar, forni o pasticcerie, mentre nella grande distribuzione verso il ruolo di caporeparto pasticceria o addetto alle vendite di pasticceria.

Il corso prevede 220 ore di formazione divise 117 ore di aula- laboratorio e 103 di stage. Le lezioni in laboratorio saranno organizzate in giornate di 4/5 ore ciascuna, prevalentemente in orario pomeridiano. Le unità formative previste sono: le materie prime e le tecniche di modellatura, la pasta sfoglia e i dolci con la crema, Le attrezzature tecniche di utilizzo per le varie tipologie di cottura, La pasticceria mignon, moderna, fresca e secca, La pasta per choux i dolci tipici e i dolci al cioccolato, normative igienico-sanitarie ed igiene degli alimenti, Sicurezza norme antinfortunistiche e dispositivi, La dotazioni della pasticceria, la percentuale dell'obbligo di frequenza è del 70% sul totale del corso e di almeno il 50% nello stage.

Il corso si terrà presso la sede della Scuola di cucina Cotto ad Arte di Montecatini Via U. Foscolo,43. Per informazioni e iscrizioni contattare lo 057 727

Corso di Pasticceria I Segreti dellarte Pasticcera
https://www.annuncici.it/x-68979-z