

TECNICHE DI PASTICCERIA CIOCCOLATERIA E GELATERIA

CSF Alessandria

Indirizzo: Piazza S. Maria di Castello n. 9 - 15121 Alessandria (AL)

Telefono: 0131-223563 - **Fax:** 0131-288868

Email: csf-alessandria@enaip.piemonte.it

Il corso

Prepara specialità al forno come torte, dolci, biscotti e gelati.

Dopo il corso la figura professionale sarà in grado di:

- riconoscere le diverse materie prime
- di utilizzare le tecniche di composizione delle ricette, le tecniche di impasto e di lavorazione, presentazione e decorazione dei prodotti, utilizzando sia le attrezzature tradizionali che quelle tecnologicamente avanzate.

Durata:

150 ore

Contenuti

Durante il corso vengono trattati i seguenti contenuti professionalizzanti:

- Tecnologie informatiche/digitali applicate al settore
- Lavorazione e preparazione di prodotti da forno e di gelateria
- Tecniche di decorazione e confezionamento
- Traformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari
- Sicurezza

Certificazione finale

Attestato di validazione delle competenze

Destinatari

Disoccupati

Prerequisiti

Nessuno

Scolarità

Qualifica professionale o esperienza lavorativa

Modalità di selezione

E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento.

Tipologia

GRATUITO GOL

Periodo inizio corso

Per informazioni relative all'organizzazione del corso rivolgersi alla Segreteria del Centro

Stato

In fase di presentazione.

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)