

**Il tuo futuro lavorativo nasce da
una solida preparazione professionale**



Corso professione pasticcere

Rivolto ad adulti in età attiva (disoccupati e occupati)
che vogliono inserirsi nel settore di riferimento
300 ore (180 di docenza + 120 di stage in importanti pasticcerie)

Inizio: Settembre 2016 - **Termine:** Febbraio 2017

CONTENUTI DIDATTICI

SICUREZZA	LA MASSA PER BIGNE'	I MERINGAGGI
HACCP	LE CREME	CIOCCOLATO
LA PASTA FROLLA	PASTA SFOGLIA E	PASTICCERIA SALUTISTICA E
IL PAN DI SPAGNA	PASTE LIEVITATE	INTOLLERANZE ALIMENTARI
LE MASSE MONTATE AL BURRO		
1ª VERIFICA INTERMEDIA	2ª VERIFICA INTERMEDIA	VERIFICA DI FINE CORSO

Orario: lunedì e martedì pomeriggio, sabato intera giornata

Sede attività: Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Piacenza - Via Campesio, 52

Docenti: Giuseppe Gagliardi (*responsabile del corso*), Aldo Scaglia, Maurizio De Pasquale

Attestato: di frequenza a fine corso - **Costo:** 2.500,00 € + IVA, *comprensivo di materie prime e utilizzo attrezzature*

INFORMAZIONI ed ISCRIZIONI

IAL Emilia-Romagna - Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Piacenza

Via Campesio, 52 - 29121 Piacenza

Paola Trespidi - Tel. 0523.751742 - Cell. 340.1132065

E-mail: paolatrespidi.pc@ialemiliaromagna.it

www.ialemiliaromagna.it - www.srsr.it - seguici su 

