

CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
PER
PASTICCIERE
I livello

OBIETTIVI

Il Corso fornisce tutte le nozioni necessarie alla realizzazione di prodotti di pasticceria secca e di pasticceria lievitata. Il Corso prevede lo studio delle materie prime ed il loro utilizzo: le farine, gli zuccheri, le uova, i lieviti, quali usare, perché e dove, per riuscire ad ottenere il massimo della qualità. Bilanciamento delle frolle, pan di Spagna, con e senza frutta, al cioccolato e al cacao. Come riconoscere ed interpretare una ricetta per destinarla al suo giusto utilizzo. Le attrezzature indispensabili e necessarie per il laboratorio e il loro funzionamento, informazioni basilari sulle normative dell'HACCP.

Il mercato della pasticceria garantisce sempre buone opportunità di lavoro al pasticcere veramente motivato e disponibile a far fronte alle necessità di un laboratorio artigianale, anche in termini di orari e intensità di lavoro. Oltre che nei locali tradizionali, si può trovare lavoro anche in: grandi alberghi, ristoranti di primo livello, villaggi turistici e navi da crociera.

REQUISITI DI AMMISSIONE

- Compimento del 18 anno di età
- Diploma di scuola media inferiore

DURATA

Il corso dura complessivamente n. 600 ore (420 ore di aula e 180 ore di stage)

LUOGO SVOLGIMENTO

Napoli – Via Vicinale S. Maria del Pianto Complesso Polifunzionale Torre 1

Il corso è autorizzato dalla Regione Campania (L.R. 19/87)

PER INFO

Scuola di Formazione dei Lavori Sociali Gesco
Via Vicinale S. Maria del Pianto Complesso Polifunzionale Torre 1
Tel 081/7872037 int. 223
Fax. 7871074
email: formazione@gescosociale.it
www.gescosociale.it