



L'ARTE DELLA PASTICCERIA

GRATUITO
per DISOCCUPATI e
CASSAINTEGRATI REQUISITI GOL

PERFEZIONA LA TUA PASSIONE PER I DOLCI



CHI È:

L'aiuto pasticciere supporta il pasticciere nella preparazione di prodotti da forno e pasticceria, occupandosi di attività come dosare ingredienti, preparare impasti, farcire e decorare.

CONTENUTI:

- Applicare modalità di regolazione del processo di impasto
- Utilizzare macchinari per impasto prodotti da forno
- Utilizzare tecniche di preparazione impasti nel rispetto degli allergeni e celiachia

DOVE SI SVOLGE:

- My Bakery – Via Magenta 65, Busto Arsizio (VA)

REQUISITI:

Il corso è aperto a chiunque desideri avvicinarsi al mondo della pasticceria, imparando le tecniche di base e acquisendo dimestichezza nella preparazione di dolci e prodotti da forno.

DESTINATARI PARTECIPAZIONE CORSO:

Persone disoccupate dai 16 fino a 65 anni, residenti e/o domiciliate in Lombardia che siano in alternativa: Disoccupati beneficiari di ammortizzatori sociali (NASPI, DisColl) | Percettori di SFL | Disoccupati di lunga durata (> 180 giorni) | Ultra 55enni | Donne | Giovani (under 30) | Iscritti al CMD (L. 68/99).

CERTIFICATO:

Previa frequentazione del 75 % delle ore di lezione attestato di partecipazione. A seguito di superamento del test conclusivo, attestato regionale di certificazione delle competenze QRSP (Quadro Regionale degli Standard Professionali):

PROFILO: 2.2 pasticcere

COMPETENZA:

- Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno **Livello EQF: 3**
- Nozioni di HACCP

CALENDARIO:

PARTENZA INDICATIVA: disponibile

FREQUENZA: 2 pomeriggi a settimana

DURATA: 50 ore

**PER INFO CHIAMACI AL 0331251717 (int.1) o 3484261524
O SCRIVI A varese@mestierilombardia.it**