



PASTICCIERE – Con competenze di base di Gelateria Artigianale

CORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE (RESKILLING)

Codice CORSO: 178.13

OGNI ALLIEVO PARTECIPANTE RICEVERÀ UN RIMBORSO PER OGNI ORA DI PRESENZA IN STAGE

TIPOLOGIA

Reskill - Corso di Qualifica Professionale

DURATA

600 ore

REQUISITI DI ACCESSO

Scuola dell'obbligo

OBIETTIVI DEL CORSO

Il Corso è rivolto a coloro che desiderano inserirsi o reinserirsi nel mondo del lavoro in qualità di pasticciere, con competenze anche di gelateria artigianale, settore di eccellenza del nostro territorio.

ARTICOLAZIONE

Titolo Modulo	Durata in ore	presenza	online
INGLESE	20	-	20
ORIENTAMENTO	5	-	5
ELEMENTI DI INFORMATICA	15	-	15
SICUREZZA E IGIENE SUL LUOGO DI LAVORO	10	-	10
ELEMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO E SINDACALE E MERCATO DI RIFERIMENTO	5	-	5
STORIA DELLA PASTICCERIA	10	-	10
REALIZZAZIONE DEGLI IMPASTI BASE	50	30	20
LA COTTURA IN FORNO	20	10	10
CREME E GANACHE	20	15	5
PASTICCERIA MIGNON	30	20	10
IL CIOCCOLATO: CARATTERISTICHE E TECNICHE DI LAVORAZIONE	25	15	10
TECNICHE DI FARCITURA E DI DECORAZIONE	40	20	20
I PROCESSI DI LIEVITAZIONE	15	10	5
IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	15	-	15
ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	10	-	10
IL GELATO ARTIGIANALE: BASI, MACCHINE E MATERIE PRIME	35	30	5
LA LAVORAZIONE DEL GELATO	25	20	5
I SORBETTI	10	10	-
Totale Ore	360	180	180

A conclusione del percorso è previsto un periodo di stage di 240 ore.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

360 ore di aula (50% presenza e 50% online) - 240 ore di stage

N. PARTECIPANTI

21

ATTESTAZIONE PREVISTA

Attestato di qualifica professionale

ENTE/SEDE

CO.ME.S. – Consorzio Stabile Mediterraneo per lo Sviluppo c/o Centro Servizi "L'Acquario" - Via Ciccarello n. 77 - 89132 Reggio di Calabria

CONTATTI

Telefono: 0965.616642 - E-Mail: consorziocomes@gmail.com

Sito Web: www.comesitalia.it

