



ELEMENTI DI PASTICCERIA E CAFFETTERIA

CORSO GRATUITO

DESCRIZIONE

Il corso prepara a svolgere le attività di base relative al processo di trasformazione degli alimenti per la realizzazione di prodotti di pasticceria e di bevande quali caffè, cioccolate calde, tisane, ecc...

Possibili **ambiti di lavoro** sono pasticcerie e bar, ma anche panetterie con il servizio caffetteria annesso.

PRINCIPALI ARGOMENTI

- Laboratorio di Pasticceria
- Laboratorio di Caffetteria
- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime (pasticceria e caffetteria)
- Elementi di HACCP e sicurezza alimentare
- Organizzazione degli strumenti di lavoro
- Sicurezza nel contesto lavorativo

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni. Scolarità minima richiesta: Licenza media

DURATA: 150 ore

TITOLO RILASCIATO: Attestato di validazione delle competenze

LUOGO: Sede di Rivoli (Via Grandi, 5)

DATA DI INIZIO: Contattare l'Agenzia Formativa

Per maggiori informazioni

Agenzia Formativa

Fondazione Istituti Riuniti Salotto e Fiorito ETS

Telefono: 011 9561715

mail: info@salfior.it - sito internet: formazione.salottoefiorito.it