

CORSO
DI

PASTICCERIA AVANZATO
PASTICCERIA D'OCCASIONE: EVENTI

Il Corso ha l'obiettivo di approfondire alcune tematiche specifiche della pasticceria d'occasione quali la preparazione e la realizzazione di elaborati per eventi (cerimonie, matrimoni, anniversari etc.)

Sotto la guida di insegnanti specializzati, si alterneranno attività pratiche nel laboratorio di pasticceria e lezioni teoriche in aula/laboratorio di informatica che forniscono elementi di legislazione igienico-sanitaria. Al fine di garantire una preparazione completa alle allieve, il Corso prevede anche moduli specifici riguardanti la pasticceria salutistica (senza glutine e ipocalorica) e l'accostamento adeguato dei vini all'elaborato proposto.

Si accede al Corso di Pasticceria Avanzato tramite **test d'ingresso**.

Destinatari:

Il corso è rivolto a allieve che abbiano già competenze nel campo della pasticceria.

La classe è composta da un **massimo di 11 allieve**.

Prossima Edizione

Data di inizio: **giovedì 19 marzo 2010 ore 14.45 – 18.45**.

Durata e frequenza:

Le lezioni si svolgono tutti i giovedì più un altro pomeriggio al mese.
Il corso ha una durata di **60 ore totali** (52 di pratica e 8 di teoria)

Titolo conseguibile

Profilo Pasticcere (DDUO n. 8486 del 30/07/2008)

Alle partecipanti che hanno frequentato almeno l'80% delle lezioni e abbiano superato l'esame finale viene rilasciato un

Attestato di Competenze
secondo gli standard della Regione Lombardia.

Sede:

Centro di Formazione Samara – Cooperativa Paideia, Via B. Ugo Secondo, 4
Milano (MM2 Lambrate – linee 61 e 23)

Costo:

- caparra confirmatoria: 120,00 euro
- quota totale di partecipazione (compresa l'iscrizione al test d'ingresso) **810,00 euro**.

E' prevista l'assegnazione di rette agevolate.

CF Samara - Cooperativa Paideia
Via B. Ugo Secondo, 4 - 20133 Milano
tel 022360347, fax 0226688084
email: segreteria@coop-paideia.com
www.coop-paideia.com



18 gennaio 2008



MOD.ERD.LOC1