

## Alta Formazione in pasticceria e decorazione – 300 ore + 300 ore di tirocinio - € 3600

EDIZIONE	DATA INIZIO	ORARIO	TIROCINIO	DATA FINE	FREQUENZA LEZIONI
OTTOBRE 2017	16 Ottobre '17 – Gennaio '18 LEZIONI IN LABORATORIO	14.00-18.00	Da febbraio ad aprile 2018	Esame 16 maggio 2018	TUTTI I GIORNI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ ore 14.00 – 18.00

## Le basi della Pasticceria professionale- 88 ore - € 1400

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
FULL IMMERSION SETTEMBRE 2017 anche con DOTE LAVORO	15/09/2017	6/10/2017	Tutte le mattine dal LUN al GIOV VEN tutto il giorno e n° 2 lezioni di teoria il sabato mattina 9.30 -13.30	9.00-13.00 14.00-18.00
PASTICCERIA WEEK END – SETTEMBRE 2017	16/09/2017	3/03/2018	SABATO	14.30-18.30
INTENSIVO OTTOBRE 2017 anche con DOTE LAVORO	9/10/2017	21/12/2017	LUNEDÌ E GIOVEDÌ	8.30-12.30
MONOSETTIMANALE SERALE– SETTEMBRE 2017 anche con DOTE LAVORO	28/09/2017	01/03/2018	GIOVEDÌ	18.30-22.30
MONOSETTIMANALE POMERIGGIO-OTTOBRE 2017 anche con DOTE LAVORO	13/10/2017	06/04/2018	VENERDÌ	14.00-18.00

## Corso di perfezionamento in pasticceria- 68 ore + 40 tirocinio € 1600

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
SETTEMBRE 2017 – SABATO MATTINA	16/09/2017	3/03/2018	SABATO	9.30-13.30

## Master sul senza glutine e intolleranze alimentari F. Favorito - 36 ore € 1000

MAGGIO 2017	22/05/2017	26/05/2017	tirocinio curriculare facoltativo di 80 ore da richiedere al momento dell'iscrizione	Tutti i giorni dal LUN al VEN	dal LUN Al GIOV ore 9.00- 18.00 VEN ore 9.00-13.00
-------------	------------	------------	--	----------------------------------	---

## Cioccolateria e Pralineria - 32 ore € 600 Presso Pica Pastry school – Via Fortezza 13 –MI

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
NOVEMBRE 2017	8/11/2017	30/11/2017	MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ	18.30-22.30

## Pasticceria e Cake design - 40 ore € 570

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
OTTOBRE 2017	17/10/2017	19/12/2017	MARTEDÌ	8.45-12.45

## Gelateria - 28 ore - € 420

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
LUGLIO 2017	17/07/2017	25/07/2017	Tutti i giorni dal LUN al VEN	9.00-13.00
AUTUNNO 2017	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE

## Master sul lievito madre F. Favorito - 28 ore € 890

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
SETTEMBRE 2017	11/09/2017	14/09/2017	TUTTI I GIORNI	9.00-17.00

## I monografici di F. Favorito – Panificazione da ristorazione

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
SETTEMBRE 2017	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE	TUTTI I GIORNI	9.00-17.00 Primo e ultimo giorno 9.00-13.00

## I monografici di F. Favorito – Le torte da forno

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
SETTEMBRE 2017	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE	TUTTI I GIORNI	9.00-17.00



## La microimpresa domestica alimentare - 38ore + 16 di tutoring € 480

In collaborazione con CUCINA NOSTRA

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
NOVEMBRE 2017	4/11/2017	2/02/2017	SABATO (matt e pom)	9.30-13.30/14.30-18.30

## Foodphotography e Social network - 64 ore € 690

MODULI FREQUENTABILI SEPARATAMENTE: parte food (12 lez) € 530 parte social (4 lez) € 190

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	MOSTRA	ORARIO
OTTOBRE 2017	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE		

## HACCP per alimentaristi (ex libretto sanitario)- 4 ore € 75

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
MAGGIO 2017	27/05/2017	27/05/2017	SABATO	14.30-18.30
SETTEMBRE 2017	23/09/2017	23/09/2017	SABATO	9.30-13.30

## Sicurezza e rischi generici - 4 ore € 75

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
MAGGIO 2017	26/05/2017	26/05/2017	VENERDI'	14.00-18.00
SETTEMBRE 2017	16/09/2017	16/09/2017	SABATO	9.30-13.30

## Sicurezza e rischi specifici - 4 ore € 75

EDIZIONE	DATA INIZIO	DATA FINE	FREQUENZA	ORARIO
MAGGIO 2017	27/05/2017	27/05/2017	SABATO	9.30-13.30
SETTEMBRE 2017	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE	DATA DA DEFINIRE	

Ricordiamo che per iscriversi è necessario fissare un colloquio orientativo.

Date e orari dei corsi possono subire variazioni che verranno tempestivamente comunicate alle iscritte.

Per appuntamenti/informazioni:

[promozione@coop-paideia.com](mailto:promozione@coop-paideia.com)

Tel 022360347