

DURATA:

70 ore – 2 settimane

POSTI DISPONIBILI:

Minimo 10 partecipanti

COSTO:

600,00 euro + IVA

Servizi di alloggio, sussistenza, trasporti locali, transfer aeroportuale forniti su richiesta

CREDITO FORMATIVO O

CERTIFICAZIONE OTTENIBILE:

Frequenza

Certificato Europass Mobilità

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Alba, APRO Formazione, Italia

DESTINATARI E REQUISITI:

Giovani, Adulti, Professionisti

I contenuti e gli argomenti del corso saranno adattati al target di partecipanti

I partecipanti devono disporre della certificazione HACCP come prerequisito di accesso al corso. Apro organizza un corso di HACCP con Attestato di frequenza della durata di 16 ore al costo di 176,00 euro + IVA.

PROGRAMMA E OBIETTIVI DEL CORSO:

- conoscenza dei processi/metodi di lavoro, prodotti tipici, aziende del settore, processi artigianali ed industriali di produzione italiani e francesi;
- ampliamento delle competenze professionali: utilizzare strumenti e tecniche di pasticceria; decorazione ed estetica; produrre prodotti di pasticceria;
- miglioramento delle competenze chiave: comunicazione, imparare ad imparare, spirito di iniziativa.

ARGOMENTI TRATTATI:

- formazione tecnica: cioccolato, semifreddo, creme base, biscotti, dolci tradizionali, dolci italiani, pizza, pasta sfoglia (dolce e salata);
- visite in aziende del territorio sugli argomenti del corso.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

telefonare al numero 0173.28.49.22 interno 266 o 280, inviare una mail a: europa@aproformazione.it

