

CON UN POCO DI ZUCCHERO AVEC UN PEU DE SUCRE

Corso di pasticceria
internazionale

DURATA:

140 ore (70 ore in Italia + 70 ore in Francia) - 4 settimane

POSTI DISPONIBILI:

Minimo 10 partecipanti

COSTO:

Il corso **GRATUITO** è interamente finanziato dalla DIRETTIVA relativa alle attività di sostegno e promozione della **MOBILITÀ TRANSNAZIONALE** finalizzata alla formazione delle persone, all'occupazione e allo scambio di esperienze (D.g.r. n 23-1904 del 27/7/2015)

CREDITO FORMATIVO O

CERTIFICAZIONE OTTENIBILE:

Attestato di frequenza e profitto
Certificato Europass Mobilità

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Alba, APRO Formazione, Italia
La Rochelle, Lycée Hotelier de La Rochelle, Francia

DESTINATARI E REQUISITI:

i destinatari sono giovani tra 15 e 29 anni inseriti in percorsi di formazione professionale iniziale attivati dalle due regioni partner, fino a 24 mesi dopo la conclusione della formazione

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 linguistiche;
- miglioramento delle competenze chiave: comunicazione, imparare ad imparare, spirito di iniziativa.

ARGOMENTI TRATTATI:

- formazione linguistica;
- formazione tecnica in Francia: impasti di base le torte; impasti di base - le creme; i biscotti; Impasti di base; gli entremets e le mousse; sfoglie e brioche; viennoiseries e decorazioni di zucchero; cioccolateria;
- formazione tecnica in Italia: dolci al cucchiaio; dolci regionali piemontesi; biscotteria e creme di base; panificazione; gelati, sorbetti e semifreddi; cioccolateria;
- visite in aziende del territorio sugli argomenti del corso

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

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

