

# CORSO PASTICCIERE ANNUALE

## Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

Il corso annuale di **Pasticciere** consente di acquisire i principali contenuti teorici e pratici per un funzionale inserimento nel mondo del lavoro. Alla fine del percorso formativo il corsista ottiene la “**certificazione di competenze**” . Il Pasticciere svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che con l'utilizzo di macchine utensili e strumentazioni: dosa gli ingredienti secondo ricette, impasta, forma e stampa i prodotti, presiede alla cottura e li “finisce” secondo criteri creativi ed estetici.

Ⓛ Durata: 400 ore

€ Costo: 1.350,00 €

☀ **Certificazioni Rilasciate:**

- Certificato di competenze
- Attestato Corso Sicurezza
- Attestato Corso HACCP

### AREE/DISCIPLINE

Teoria Professionale, Laboratorio di Pasticceria, Scienze dell'alimentazione, HACCP, Sicurezza, Elementi di merceologia e tecnologie alimentari

### REQUISITI D'ACCESSO

- Maggiore età
- Diploma di licenza media inferiore
- Per i corsisti Extra comunitari: “Dichiarazione di valore”
- Per corsisti stranieri “Permesso di soggiorno”
- Conoscenza della lingua italiana

### IL CORSO PREVEDE

Un costo annuale di € **1350,00**. L'importo comprende i materiali di consumo necessari ai laboratori per le esercitazioni.

Le iscrizioni si effettuano, presso la segreteria didattica, con versamento di € 100,00 a titolo di acconto

### DURATA E ARTICOLAZIONE DEL CORSO

- Annuale - 400 ore (300 ore di **aula e laboratorio**, 100 ore di **stage** da svolgersi in aziende del settore)
- **Frequenza obbligatoria** (le assenze superiori al 25% escludono la presentazione alla prova finale)
- Orario corso serale: da lunedì a mercoledì (19.30-22.30)



# Anno Formativo 17/18



Azienda Bergamasca Formazione

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2

Tel. 035.3693711

[www.abf.eu](http://www.abf.eu)

[cfp.bergamo@abf.eu](mailto:cfp.bergamo@abf.eu)

