

## CORSI DI FORMAZIONE PER ADULTI



**CORSI SETTORE ALIMENTARE**  
- da febbraio 2016 -

## CORSI DI

**CUCINA**

**BARMAN**

**DEGUSTAZIONE VINO**

**PANIFICAZIONE**

**CUCINA VEGANA**

**PASTICCERIA**

**AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE**  
AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA DI BERGAMO

Il **CFP di Treviglio** è l'ultimo nato tra i Centri dell'Azienda Bergamasca Formazione e dal 2013 è presente con una struttura accreditata che va ad ampliare l'offerta formativa in risposta alle insistenti richieste provenienti dalle Istituzioni e dal tessuto produttivo dell'ambito territoriale.

Il Centro è un luogo di formazione di riferimento per molte categorie professionali che chiedono di poter avere un supporto formativo, organizzativo e gestionale per l'inserimento o il reinserimento lavorativo.

La struttura è dotata di ampi e moderni laboratori: Informatica, Pasticceria e Panificazione, Cucina e Sala Ristorazione e Bar.

Accreditato in Regione Lombardia ai sensi della L.r. 22/2006, eroga servizi che concorrono alla realizzazione delle politiche attive del lavoro.

### Dove siamo

Via Caravaggio, 50 (ex Istituto Mozzali)  
24047 Treviglio (BG)

### Come contattarci

tel. 0363.1925677  
mail: [cfp.treviglio@abf.eu](mailto:cfp.treviglio@abf.eu)  
Internet: [www.abf.eu](http://www.abf.eu)

**L'Azienda Bergamasca Formazione** (ABF) è l'Azienda Speciale della *Provincia di Bergamo* che opera nell'ambito della formazione professionale e dei servizi all'impiego nel più ampio contesto delle politiche attive del lavoro.

In una prospettiva di continuo aggiornamento, persegue un costante adeguamento delle proprie strategie formative e dei servizi per il lavoro in relazione alla richiesta del sistema socio-economico e dell'andamento del mercato del lavoro.



**Azienda Bergamasca Formazione**  
Centro Formazione Professionale di Treviglio  
via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio - (BG)  
Tel. 0363 1925677

C. F. e P. IVA 03240540165

Sito [www.abf.eu](http://www.abf.eu) E\_mail [cfp.treviglio@abf.eu](mailto:cfp.treviglio@abf.eu)



## CORSO DI PASTICCERIA BASE

Il corso si propone di avvicinare alla pasticceria coloro che per lavoro o passione desiderano imparare le basi per la preparazione di biscotti, torte e altri prodotti da forno.

**Durata:** 50 ore

**Articolazione:** due sere alla settimana, martedì e giovedì, dalle 19 alle 22

## CORSO DI PANIFICAZIONE BASE

Il corso si propone di avvicinare alla panificazione coloro che per lavoro o passione desiderano imparare le basi per la preparazione del pane e di altri prodotti da forno (focacce, pizze, ecc.).

**Durata:** 50 ore

**Articolazione:** due pomeriggi alla settimana, martedì e giovedì, dalle 15 alle 18

## CORSO DI HACCP

Il corso certifica l'apprendimento della normativa dell'HACCP, un sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantire la sicurezza igienica.

**Durata:** 4 ore

**Articolazione:** dalle 14.30 alle 18.30 oppure dalle 18.00 alle 22.00



## CORSO DI BARMAN

Il corso si rivolge a coloro che desiderano imparare a preparare caffè, cappuccini, bevande calde, aperitivi e cocktail. Al termine del corso, gli allievi sapranno preparare sia prodotti di caffetteria sia bevande miscelate (aperitivi e cocktail); conosceranno e sapranno utilizzare le principali attrezzature di un banco bar.

**Durata:** 40 ore

**Articolazione:** lunedì e giovedì, dalle 18.30 alle 21.00

## CORSO DI SERVIZIO DI SALA

Il corso si propone di formare figure in grado di svolgere il servizio di sala in ristoranti e bar con efficienza e competenza.

**Durata:** 18 ore

**Articolazione:** una giorno alla settimana



## CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL VINO

**Livello base**

**Durata:** 18 ore

**Articolazione:** il martedì dalle 19 alle 22

**Livello intermedio**

**Durata:** 24 ore

**Articolazione:** il martedì dalle 19 alle 22

## CORSO DI CUCINA VEGANA

Il corso si rivolge a coloro che desiderano avvicinarsi alla cucina vegana per imparare a cucinare piatti sani, veloci ma anche gustosi. Sono previsti 4 incontri: gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i dolci.

**Durata:** 16 ore

**Articolazione:** sabato mattina, dalle 9 alle 13

## CORSO DI CUCINA

Il corso si rivolge a coloro che amano cucinare e desiderano, per passione o per lavoro, migliorare le proprie abilità nella preparazione dei piatti e nella loro presentazione.

**Livello base**

**Durata:** 50 ore

**Articolazione:** due sere alla settimana, dalle 19 alle 22

**Livello intermedio**

**Durata:** 50 ore

**Articolazione:** due sere alla settimana, dalle 19 alle 22



*I percorsi possono essere finanziati dai dispositivi pubblici regionali se in possesso di determinate caratteristiche*