



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE



Provincia
di Bergamo

OBIETTIVO DEL CORSO

Il primo livello di Scuola di Pasticceria consente di effettuare in autonomia e/o in collaborazione le fasi principali dei processi per la produzione di prodotti di pasticceria, attingendo a capacità tecniche nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sul lavoro e di igiene alimentare.

Alla fine del percorso formativo il corsista ottiene un attestato di competenze acquisito ai sensi del Quadro Regionale degli Standard Professionali (QRSP).

TEMATICHE

- Laboratorio di Pasticceria;
- Scienze dell'alimentazione;
- HACCP;
- Sicurezza nei luoghi di lavoro.

REQUISITI DI ACCESSO

- Maggiore età;
- Diploma di licenza media inferiore.

Per i corsisti stranieri:

- Permesso di soggiorno;
- Buona conoscenza della lingua italiana.

ISCRIZIONE

Il corso prevede un costo di € 900,00. L'importo comprende i materiali di consumo necessari ai laboratori per le esercitazioni, le dispense prodotte dai docenti per ogni corsista. Non è compresa la divisa che è a carico e cura dei corsisti.

Il pagamento del corso può essere dilazionato mediante particolare forma di finanziamento.

DURATA E ARTICOLAZIONE DEL CORSO

- 140 ore di laboratorio, 40 ore di aula;
- Frequenza obbligatoria (le assenze superiori al 25% escludono la presentazione alla prova finale).



SCUOLA DI PASTICCERIA 1° LIVELLO



INIZIO LEZIONI

14 OTTOBRE
2 0 1 9



180 ORE

Mercoledì, giovedì e venerdì
19:30 - 22:30
Frequenza obbligatoria 75%



€ 900,00



ATTESTATO
DI COMPETENZE

SEDE CORSO: CFP BERGAMO

Via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Per info e iscrizioni: Tel. 035.3693704/706 | cfp.bergamo@abf.eu



@cfpBG

www.abf.eu