

DESTINATARI

Lavoratori occupati

DURATA

50 ore

2 gg a settimana

**NUMERO DI
PARTECIPANTI**

Massimo 16 persone

ORARIO: serale

SEDE DEL CORSO

Via Massena 20, 10128 Torino

COSTI

Occupati: € 165.00

Se ISEE inferiore a €

10.000,00 il corso è gratuito

PER INFO ed ISCRIZIONI

Via Massena 20, 10128 Torino

Tel. 011/5516290

Fax 011/5516229

www.forter.it

informazionecorsi@forter.it

Orario : lun-giov 08.30 -17.30

ven 08.30 - 16.30

Presentarsi muniti di:

- documento d'identità
- codice fiscale

FORMAZIONE CONTINUA A DOMANDA INDIVIDUALE

Tecniche di pasticceria

L'obiettivo del corso è quello di illustrare un insieme di competenze sulle tecniche di pasticceria da ristorazione. verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature alle tecniche base di pasticceria da ristorazione. con l'accompagnamento di professionisti del settore, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, di sicurezza ed ergonomia.

Il corso si svolge presso la struttura "Maison Massena", dotata di attrezzature di altissimo livello, che vi offre postazioni individuali e che svolge formazione specialistica nel settore. Per il rilascio dell'attestato è necessario frequentare i 2/3 del monte ore totale.

Struttura del corso

	MATERIE	durata
1	ACCOGLIENZA	1
2	TECNICHE DI PASTICCERIA	45
3	PROVA FINALE	4