

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità	Mod. Q/M/03
	<b>SCHEDA CORSO</b>	Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 1 di 2

## **- CORSO DI PASTICCERIA-**

*Aggiornato al: 23/08/2017*

<b>Durata del corso</b>	30 ORE
<b>Date e orari delle lezioni</b>	N.A.
<b>Data e orario dell'esame finale</b>	N.A.
<b>Sede del corso</b>	Laboratorio di pasticceria
<b>Responsabile progetto formativo</b>	Dr. Roberto Corsini

<b>Programma del Corso</b>			<b>Ore</b>
<b>MODULO 1</b>		Preparazione e conservazione di semilavorati - pasticceria	<b>5</b>
<b>MODULO 2</b>		Realizzazione di preparazioni a base di prodotti di pasticceria semplici	<b>5</b>
<b>MODULO 3</b>		Farciture e decorazioni	<b>5</b>
<b>MODULO 4</b>		Il settore della ristorazione	<b>5</b>
<b>MODULO 5</b>		Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	<b>5</b>
<b>MODULO 6</b>		Valutazione della qualità dei servizi erogati	<b>5</b>

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità	Mod. Q/M/03
	<b>SCHEDA CORSO</b>	Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 2 di 2

### Aspetti metodologici ed organizzativi

<b>Riferimenti normativi</b>	N.A.
<b>Obiettivi e Finalità del corso</b>	Realizzare una vasta gamma di prodotti di pasticceria, classici e moderni, utilizzando le tecniche dei grandi maestri. Gestire il proprio lavoro in maniera autonoma ed efficiente, grazie alle ore di pratica e di simulazione del lavoro in azienda. Conoscere le attrezzature più all'avanguardia e il loro corretto utilizzo.
<b>Destinatari</b>	Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono imparare o perfezionare il mestiere del pasticciere, acquisire abilità manuale e comprendere gli aspetti organizzativi e gestionali di un laboratorio e di un'attività imprenditoriale. Il corso è rivolto a persone senza o con una breve esperienza nell'ambito della pasticceria, o a chi proviene da ambiti diversi e vuole acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare come pasticciere.
<b>Requisiti minimi</b>	N.A.
<b>Frequenza al corso</b>	90,00%
<b>Metodologia</b>	In laboratorio con dispense e materiale pratico
<b>Registro</b>	Si
<b>Docenti</b>	Team di chef professionisti altamente qualificati
<b>Ambiente formativo</b>	Laboratorio di pasticceria
<b>Materiale e Dispense</b>	Dispense cartacee – materiale pratico formativo
<b>Verifiche e Valutazione</b>	Verifica intermedia – esame finale
<b>Attestato</b>	Attestato di qualifica da Pasticciere
<b>Obbligo di Aggiornamento</b>	N.A.
<b>Informazioni /Reclami</b>	Per tutte le informazioni, suggerimenti e reclami è possibile mettersi in contatto con TERSERVICE IMPRESE SRL utilizzando i seguenti recapiti:

Per informazioni e reclami contattare:  
TERSERVICE IMPRESE SRL

Referente:  
Silvia D'Elia tel. 0187-598511 [segreteria@confcommerciolaspezia.it](mailto:segreteria@confcommerciolaspezia.it)  
Laura Ghini tel. 0187/5985133 [ghini@confcommerciolaspezia.it](mailto:ghini@confcommerciolaspezia.it)