



INIZIO 12/06/2024 **FINE** 01/01/1970

Saronno – Corso di Pasticceria

 Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì
Dalle alle

 Referente: Laura Malgrati

 laura.malgrati@ialombardia.it

DURATA CORSO
80 ORE

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT

OBIETTIVI

Far apprendere agli allievi le corrette tecniche per realizzare varie tipologie di dolci in assoluta semplicità di esecuzione, facilità di reperimento degli ingredienti ed utilizzo delle semplici attrezzature culinarie presenti in casa.

ALTRE INFO

LIVELLO: Base

DESTINATARI: Company, private, others

REQUISITI: Possono aderire al programma garanzia di occupabilità dei lavoratori (gol) coloro che al momento della presentazione della domanda sono residenti o domiciliate in lombardia, con un'età compresa tra i 16 e i 65 anni di età e con almeno uno dei seguenti requisiti:

- disoccupat* beneficiari di ammortizzatori sociali (in particolare, naspi e dis-coll) in assenza di rapporto di lavoro;
- percettori o richiedenti dell'assegno sfl (supporto per la formazione e il lavoro);
- "working poor", quindi lavoratori che conservano lo stato di disoccupazione ai sensi dell'art. 4, co. 15quater, del dl n. 4/2019 (cioè hanno un reddito annuo da lavoro dipendente inferiore a 8145€ o autonomo inferiore a 4800€).

CONTENUTI

Programma corso: Igiene e sicurezza nel laboratorio La pasta frolla il pan di spagna i bignè La lavorazione del cioccolato Produzione pralineria mista Mousse e semifreddi Torte da forno Pasticceria mignon