



Corsi

CHI SIAMO

Il centro di formazione professionale di Pieve Emanuele, inaugurato nel 2018, offre percorsi che coprono tutta la gamma professionale della ristorazione. Grazie al successo dell'esperienza dei corsi diurni per ragazzi e ragazze in uscita dalla terza media, la scuola oggi propone anche corsi serali per adulti.

I nostri corsi

Organizziamo corsi di cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, sala e bar. La nostra offerta formativa si articola in: corsi base dal taglio fortemente pratico, corsi brevi per approfondire tematiche specifiche. Tutti i nostri corsi si svolgono in laboratori professionali dotati delle più moderne attrezzature.

ISCRIZIONI:

t 02 90782725 • segreteria.cfppieve@afolmet.it

Sede dei corsi: Via Dei Gigli, 7 • Pieve Emanuele

Corsi BASE

Hanno un taglio fortemente pratico e permettono di acquisire abilità e conoscenze.

Certificazione rilasciata

- attestato di frequenza al corso di formazione (partecipazione minima 75% del percorso)
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle Competenze di riferimento del Quadro Regionale degli Standard Professionali
- attestato HACCP

Al momento dell'iscrizione, in omaggio: grembiule, cappello, scarpa antinfortunistica, dispense e ricettari.

Cucina base

- I fondamentali dell'arte culinaria: le attrezzature, gli ingredienti, le tecniche e i metodi di base.

Panetteria

- Teoria e pratica della panificazione tradizionale: pane di grano duro, grano tenero, integrale, grissini, crackers.

Pizzeria

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti di pizzeria: classica, in teglia, calzoni e focacce.

Pasticceria

- I fondamentali della pasticceria: frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta bignè, bagne e alcolati.

Caffetteria

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti di caffetteria.

Allestimento catering

- Teoria e pratica dell'allestimento catering con l'approfondimento del servizio a buffet e in tavola.

Addetto bar e tavola fredda

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti tipicamente serviti nei bar.

Gelateria

- Teoria e pratica del gelato artigianale italiano.

durata 40 ore

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

10 lezioni di laboratorio • 2 lezioni di aula HACCP

costo € 480,00

HACCP

Corso di formazione in materia d'igiene e sicurezza alimentare, in coerenza e in attuazione del Regolamento CE n. 852/04.

durata: 5 ore • 2 lezioni



Corsi BREVI

Approfondiscono tematiche specifiche per amanti del food.

Certificazione rilasciata

- attestato di frequenza al corso di formazione (partecipazione minima 75% del percorso)

Al momento dell'iscrizione, in omaggio: grembiule, cappello, dispense e ricettari.

Lievitati in pasticceria

- Lieviti e prefermenti, tecniche di lievitazione, impasti e idratazione, sfogliature, farciture, cotture dei lievitati classici o innovativi.

durata 21 ore

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

6 lezioni di laboratorio

costo € 300,00

Pasta fresca

- Tecniche di impasto, lavorazione, cottura delle diverse tipologie.

durata 14 ore

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

4 lezioni di laboratorio

costo € 210,00

Pani speciali dolci e salati

- Tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione, farciture e cotture dei prodotti lievitati

