



CONGUSTO[®]
GOURMET INSTITUTE

Corso professionale per pasticcere



DIVENTA UN PROFESSIONISTA

Congusto è un valido alleato per tutti i futuri professionisti del settore HO.RE.CA. I corsi sono certificati in qualità ISO 9001.

A CHI CI RIVOLGIAMO

Diplomati di Istituti alberghieri che vogliono migliorare le proprie competenze e affacciarsi al mondo del lavoro

Professionisti che desiderano aggiornarsi o approfondire temi specifici

Lavoratori del settore HO.RE.CA. che non hanno compiuto un percorso formativo e desiderano conseguire una certificazione

Aziende o operatori del settore

Risorse che intendono ricollocarsi professionalmente

PERCHÉ SCEGLIERE CONGUSTO

Ente Accreditato e Certificato

Eccellenza Accademica

Esercitazioni Pratiche

Un campus di 1.500 mq

7 aule attrezzate e moderne

100% allievi collocati in stage a fine corso

Centinaia di allievi ogni anno

Partner rinomati dell'HO.RE.CA

Pagamenti rateali fino a 18 mesi

Corsi patrocinati da APCI

Attestato di frequenza dell'Ente

Certificazione delle competenze

(valido anche in UE)

Attestato Haccp

Attestato Sicurezza

Il Corso per Pasticcere si rivolge a tutti coloro che intendono intraprendere la professione attraverso un percorso pratico che consenta agli allievi di realizzare prodotti di alta pasticceria con il supporto di tecniche e attrezzature professionali. Un percorso formativo immediatamente spendibile nel mercato del lavoro.

ORE ► **400**

FREQUENZA ► **Mer-Gio-Ven**

LIVELLO ► **professionale**

STUDENTI MAX ► **12**

DURATA, FREQUENZA, ESAME E STAGE DEL CORSO


Il Corso per Pasticcere prevede un monte ore totale pari a **400 ore** formative così suddivise: 240 ore d'aula e 160 ore di **tirocinio formativo curriculare**.

La **frequenza** è prevista ogni mercoledì, giovedì e venerdì, dalle ore 10:00 alle ore 17:00.

ATTESTATI RILASCIATI

Una volta superato l'esame finale, Congusto Gourmet Institute, in qualità di Ente di formazione accreditato e certificato, rilascerà agli allievi:

- **ATTESTATO DI FREQUENZA** dell'ente
- **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE** (Valido anche in UE)
- **ATTESTATO HACCP**
- **ATTESTATO SICUREZZA**
- Tessera **"JUNIOR PASTRY CHEF" APCI**

COSTI	Tassa d'iscrizione: 500,00 euro	Quota di partecipazione: 6.500,00 euro*	 <small>*importo dilazionabile in 6-9-12-18 rate</small>
	Advanced Booking: Sconto del 10% sull'importo del corso con pagamento anticipato e in un'unica soluzione. Per maggiori informazioni sull'applicazione contattaci.		

SERVIZIO DI PLACEMENT

Congusto ha stretto importanti convenzioni con ristoranti stellati, laboratori di pasticceria, hotel di lusso, Catering, Aziende della Grande Distribuzione GDO, Mense, Pizzerie e Panifici, per permettere agli allievi dei corsi professionali, al termine del percorso didattico, di valutare attraverso Colloqui d'Orientamento con i propri tutor, la possibilità di continuare la propria formazione on the job attraverso l'attivazione di tirocini formativi/stage, canali d'ingresso nel mondo del lavoro e un'opportunità per migliorare le proprie competenze e skills maturate durante il percorso didattico.

Alcune delle strutture convenzionate:



Programma didattico



- Introduzione del programma, tecnica di impasto dei prodotti lievitanti

- Le preparazioni di base

- Tecnica di produzione di lievitati da colazione

- Produzione di appetizer con la pasta sfoglia

- Il meringaggio e la pasticceria salata

- I dolci al cucchiaio

- Il cioccolato

- Elementi di dietologia

- Croccante e pralinati

- Management e gestione di un laboratorio
