

ELEMENTI DI CAKE DESIGN

Programma GOL

Durata: 50 ore

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Via Paolo Sarpi, 123 - Torino

+39 011 61 67 70 - fciofs@ciofs.net

TOCF02100X (codice meccanografico)



ELEMENTI DI CAKE DESIGN

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Obiettivo

Il percorso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze teorico-pratiche legate alla decorazione e al confezionamento di torte e prodotti dolciari.

Attraverso l'applicazione di metodologie e l'utilizzo degli strumenti tipici vengono fornite le conoscenze necessarie a personalizzare i prodotti di pasticceria .

Contenuti

Sicurezza

Tecniche di decorazione

Tecniche di confezionamento

Informatica e digitale

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Validazione competenze