





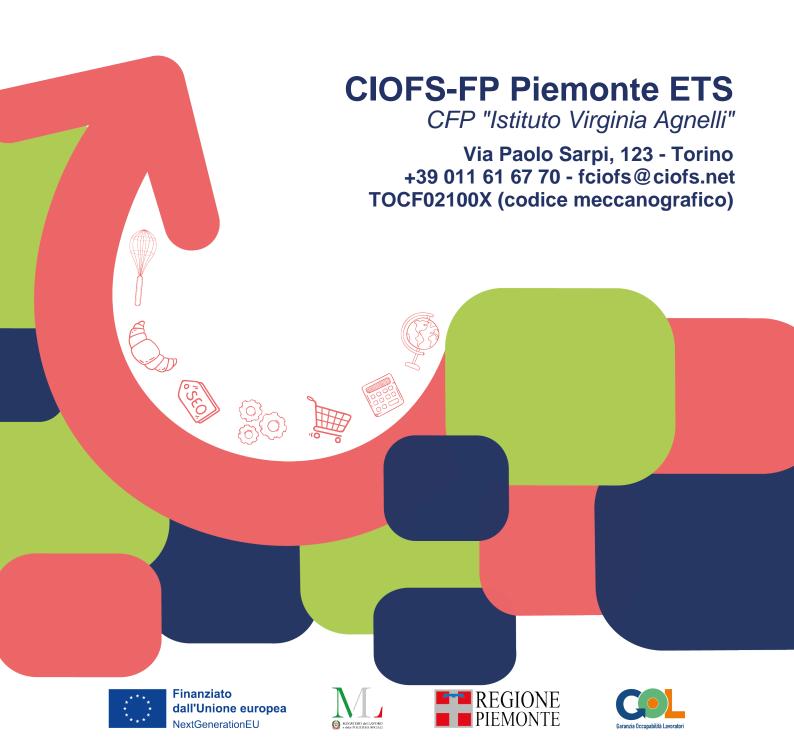




ELEMENTI DI CAKE DESIGN

Programma GOL

Durata: 50 ore













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







