

Corso di Pasticceria e corso Tavola Calda

Prenderanno il via il prossimo 24 febbraio due nuovi corsi di formazione nel settore food: Corso per pasticciare professionista della durata di n. 80 ore, interamente svolte in laboratorio in presenza di un docente maestro pasticciere che insegnerà le tecniche ed i segreti relativi alla realizzazione di prodotti di pasticceria. Un percorso formativo che consentirà ai partecipanti l'acquisizione delle competenze necessarie all'esercizio della professione in forma autonoma o nelle forme di lavoro dipendente. Corso di tavola calda e colazioni della durata di n. 50 ore tutte svolte in laboratorio, particolarmente richiesto da titolari di pubblici esercizi che al loro interno vorranno realizzare un laboratorio di produzione piuttosto che rivolgersi all'esterno, o semplicemente per formare uno o più dei loro dipendenti alla professione. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria Isfoter allo 095.7310728 - 7310772 - 7310741 oppure isfoterct@gmail.com