

Corso Professionale per diventare
PASTICCERE

Affida il tuo percorso formativo agli esperti della cucina.

MedEATerranea,
Accademia Enogastronomica.

L'unico centro di alta formazione enogastronomica integrata presente in Campania e nel sud Italia.

Coltiva la tua abilità e fa carriera come professionista in cucina.

Preparati per un lavoro pieno di successo.

Testimonial Ufficiale
Pepe Guida - Chef Stellato Michelin



LIBELLULAWEB.COM

medeaterranea
accademia enogastronomica

Via John Fitzgerald Kennedy 54
Mostra D'Oltremare. 80125 Napoli
T. +39 081 2390158
accademia@medeaterranea.eu

medeaterranea.eu

PARTNER SCIENTIFICO-FORMATIVO DI

SIRE
FOOD ACADEMY

Centro di Formazione Accreditato
dalla Regione Campania

**Un Dolce
Futuro?**

Forma il tuo talento.

medeaterranea
accademia enogastronomica



**Alternanza
SCUOLA - LAVORO**

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

FUTURO PASTICCERE

Il corso consente di ottenere una preparazione tecnico-professionale per inserirsi nel settore della pasticceria in ogni sua declinazione: ristorazione, bar, catering e laboratori.

La struttura formativa del corso garantisce un rapido inserimento nel mondo del lavoro.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano intraprendere la professione di pasticciere pur non possedendo esperienze formative e lavorative nel settore.

Il livello elevato di preparazione raggiunto rende il corso idoneo anche come perfezionamento per chi già lavora nel settore o per i diplomati degli istituti alberghieri.

DIDATTICA

I moduli formativi saranno fortemente incentrati sulla praticità, grazie alla struttura dell'accademia che prevede postazioni di lavoro dotate di tutte le attrezzature professionali.

La componente teorica scientifica che caratterizza la materia di studio sarà parte integrante del piano formativo.

FREQUENZA

Il corso avrà durata di 210 ore di cui 20 di teoria e 190 di pratica, saranno inoltre previste 180 ore di stage. La frequenza del corso sarà full time dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 17.30.

STRUTTURA DEL CORSO

- HACCP
- Principi di nutrizione, allergie ed intolleranze
- Merceologia degli alimenti
- Masse montate
- Masse friabili
- I lieviti
- Creme di base
- Il cioccolato
- I dolci regionali – focus Campania
- Torte internazionali
- Dessert al piatto
- Pasticceria salata
- Panificazione per ristorazione

MATERIALE DIDATTICO

- 1 divisa firmata
- libro di testo
- dispense e ricettario

ATTESTATI

- Diploma HACCP
- Attestato di fine corso per coloro che hanno frequentato l'80% delle lezioni e superato l'esame finale.



DURATA

5 mesi



STAGE

incluso



PARTECIPANTI

a numero chiuso

Iscriviti ora!

Acconto all'iscrizione € 190,00

pagamento dilazionato di € 660/ mese + IVA



corso in lingua italiana

