



Corsi

CHI SIAMO

Il centro di formazione professionale di Pieve Emanuele, inaugurato nel 2018, offre percorsi che coprono tutta la gamma professionale della ristorazione. Grazie al successo dell'esperienza dei corsi diurni per ragazzi e ragazze in uscita dalla terza media, la scuola oggi propone anche corsi serali per adulti.

I nostri corsi serali

Organizziamo corsi di cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, sala e bar. La nostra offerta formativa si articola in corsi base dal taglio fortemente pratico, corsi brevi per approfondire tematiche specifiche, corsi professionalizzanti e corsi on demand.

ISCRIZIONI:

t 02 90782725 • segreteria.cfppieve@afolmet.it

Sede dei corsi: via dei Gigli, 7 • Pieve Emanuele (MI)

I FONDAMENTALI

Hanno un taglio fortemente pratico e permettono di acquisire abilità e conoscenze.

Certificazione rilasciata

- attestato di frequenza al corso di formazione (partecipazione minima 75% del percorso)
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle Competenze di riferimento del Quadro Regionale degli Standard Professionali
- attestato HACCP

Al momento dell'iscrizione, in omaggio: grembiule, cappello, dispense e ricettari.

Cucina

- I fondamentali dell'arte culinaria: le attrezzature, gli ingredienti, le tecniche e i metodi di base.

Panetteria

- Teoria e pratica della panificazione tradizionale: pane di grano duro, grano tenero, integrale, grissini, crackers.

Pizzeria

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti di pizzeria: classica, in teglia, calzoni e focacce.

Pasticceria

- I fondamentali della pasticceria: frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta bignè, bagne e alcolati.

Caffetteria

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti di caffetteria.

Allestimento catering

- Teoria e pratica dell'allestimento catering con l'approfondimento del servizio a buffet e in tavola.

Addetto bar e tavola fredda

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti tipicamente serviti nei bar.

Gelateria

- Teoria e pratica del gelato artigianale italiano.

durata 40 ore

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

10 lezioni di laboratorio • 2 lezioni di aula HACCP

costo 360 euro

HACCP

Corso di formazione in materia d'igiene e sicurezza alimentare, in coerenza e in attuazione del Regolamento CE n. 852/04.

durata: 5 ore • 2 lezioni

costo 60 euro



I TEMATICI

Approfondiscono tematiche specifiche per amanti del food.

Certificazione rilasciata

- attestato di frequenza al corso di formazione (partecipazione minima 75% del percorso)

Al momento dell'iscrizione, in omaggio: grembiule, cappello, dispense e ricettari.

Lievitati a colazione

- Tecniche di lievitazione, impasti e idratazione, sfogliature, farciture, cotture dei dolci per le prime colazioni

Pasta fresca

- Tecniche di impasto, lavorazione, cottura delle diverse tipologie.

Street food italiano

- Metodi di lavorazione, tecniche di farcitura e cottura dei prodotti tipici delle diverse regioni.

Torte moderne

- Mousse e semifreddi a specchio: preparazione, decorazione, finitura e assemblaggio.

Pinsa romana

- Tecniche di impasto ad alta idratazione, lievitazione, stesura, cottura e farcitura.

Finger food

- Ingredienti, preparazioni, salse, guarnizioni, decorazioni da gustare in bocconi dolci e salati.

Veg e veg

- Tecniche di preparazione e metodi di cottura per menù vegetariani e vegani gustosi ed equilibrati.

durata 14 ore

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

4 lezioni di laboratorio

costo 140 euro

CORSI PROFESSIONALIZZANTI

Corsi professionalizzanti per profili molto ricercati dalla Grande Distribuzione Organizzata e dagli esercizi di commercio tradizionale come l'**addetto al banco gastronomia** e l'**addetto al banco macelleria**. I percorsi prevedono formazione in aula, in laboratori professionali e tirocini curriculari presso aziende del settore.

Al termine dei percorsi, con il superamento delle prove finali, verrà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite in relazione al profilo scelto, l'attestato sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e l'attestato HACCP.

durata

Addetto al banco **gastronomia** 300 ore
di cui 150 di tirocinio curriculare | costo 1.500

Addetto al banco **macelleria** 250 ore
di cui 100 di tirocinio curriculare | costo 1.250

orario pomeridiano serale

