

LA FORMAZIONE CRESCe



PANI E DOLCI CON I PAT DELLA MARCA TREVIGIANA

Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica

Percorso di Specializzazione Tecnica Superiore IFTS

LA FIGURA PROFESSIONALE

Il percorso IFTS intende formare una figura altamente specializzata in grado di selezionare, preparare, presentare, valorizzare e promuovere prodotti tradizionali ed eccellenze del Veneto (in particolare della Marca Trevigiana).

La figura contribuirà anche ad attuare eventi promozionali (show cooking, degustazioni, fiere e workshop).

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALIZZANTI

- analisi sensoriale
- abbinamenti tematici e degustazioni
- officina del pane e del dolce

DESTINATARI

N.16 soggetti in possesso di:

Diploma professionale di:

- Tecnico delle produzioni alimentari;
- Tecnico di cucina;
- Tecnico di sala bar;

Diploma di stato

Soggetti ammessi al 5° anno di liceo o che abbiano completato almeno il 3° anno IeFP previa valutazione delle competenze acquisite.

DURATA E SEDE DEL CORSO

800 ore
da febbraio 2022

400 ore
in aula presso SFP Lepido Rocco
di Lancenigo (TV)

400 ore
in azienda

COSTI

Euro 2.000
(Euro 500,00 all'iscrizione, Euro 500 all'avvio,
Euro 1.000 al raggiungimento del 50%
del monte ore)

ISCRIZIONI

entro le ore 12 del 17.02.2022 con invio domanda
e allegati richiesti

SELEZIONI

19.02.2022 ore 9.30 con prova scritta
e colloquio motivazionale