

LA TUA CARRIERA NELLA PASTICCERIA:

Academy gratuita e un contratto di apprendistato di I livello attivo dal primo giorno.

Riceverai lo stipendio per l'intero percorso, alternando lo studio in aula alla pratica in azienda. L'occasione perfetta per imparare venendo già considerato un professionista.

Ti occuperai della progettazione e realizzazione di prodotti di pasticceria tradizionale e moderna, acquisendo competenze nell'organizzazione dei processi produttivi, nell'utilizzo delle attrezzature professionali e nell'applicazione delle normative di igiene e sicurezza alimentare.

DOVE POTRAI LAVORARE?

Il profilo in uscita è **un/una professionista** capace di inserirsi in:

- **pasticcerie**
- **laboratori artigianali**
- **aziende del settore dolciario**

CHE COS'È L'ACADEMY:

L'Academy è un mix di formazione in aula e on the job, con una **durata totale di 800 ore:**

- **400 ore di formazione tecnica:** lezioni frontali e laboratoriali che si terranno presso Via L. Brambilla, 15 - 21100 Varese
- **600 ore di formazione on the job:** un periodo di inserimento diretto in azienda con **contratto di apprendistato di I livello** per applicare le conoscenze acquisite in un contesto reale e iniziare a costruire il proprio network professionale.

MODULI FORMATIVI:

- Fondamenti di pasticceria e scienza degli alimenti;
- Tecniche di preparazione degli impasti base, creme e prodotti da forno;
- Realizzazione di prodotti di pasticceria tradizionale e moderna;
- Utilizzo delle attrezzature professionali di laboratorio;
- Tecniche di cottura, conservazione e presentazione dei prodotti;
- Normative di igiene, sicurezza alimentare e HACCP;
- Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio e delle tradizioni dolciarie.