



# CORSO IFTS PASTICCERIA & FOOD DESIGN

ANNO ACCADEMICO 2019 | 2020

JOIN US! BUILD YOUR FUTURE WITH ETASS

## IL CORSO

Il Corso IFTS «Pasticceria & Food Design» è così strutturato: 1000 ore di formazione, di cui 550 di aula e **450 di tirocinio formativo curriculare presso aziende rappresentative del settore.**

Le **principali materie** tecnico professionali che si apprenderanno sono: Food Science | Food Design | Il sistema agroalimentare | I luoghi del cibo | Cultura enogastronomica | Food Marketing & Communication | Sales & Trade Marketing | Torte Moderne | Dessert da ristorazione | Pasta fresca alimentare | Gelati e semifreddi | HACCP | Industria 4.0 | Food Cost & Pricing Management | Orientamento al lavoro | Personal Branding & Social Media

## LA FIGURA PROFESSIONALE

Il «Tecnico Superiore per la Pasticceria & il Food Design» opererà per ideare, formulare e realizzare prodotti alimentari innovativi o destinati a clienti aventi esigenze alimentari «speciali».

E' in grado di gestire i processi produttivi degli alimenti realizzati non solo con materie prime tradizionali, ma anche con modalità di lavoro e procedimenti di manipolazione e finitura che necessitano di conoscenze e competenze specialistiche. Possiede una chiara visione d'insieme che lo aiuta ad apportare il proprio valore aggiunto con competenza, esperienza e proattività.

Può trovare proficua **collocazione professionale** in ristoranti, pasticcerie, banqueting, aziende alimentari, GDO, hotel e altre forme ristorative.

## LO STAGE

Si tratta di uno **stage curriculare garantito** presso aziende rappresentative del settore professionale di riferimento. Verrà definito un progetto di stage con il Tutor del corso e con il proprio Referente Interno in azienda da svilupparsi su una specifica tematica. Il tirocinio formativo ha una **durata di 450 ore.**



# CORSO GRATUITO | IFTS PASTICCERIA & FOOD DESIGN

ANNO ACCADEMICO 2019 | 2020

## TRA LE AZIENDE STAGE

Amato Nicola | Buratti Confetti | CFH Milan HOLDCO – The Westin Palace | Effe Enne Hotels | Excelsior Hotel Gallia | Gruppo HD | Gusto | Iperal | La Fata Verde | La Trave | Rialto «Il Gigante Supermercati» | School and Vacation | SGA | Vecchia Brianza Chocolab

## DURATA E FREQUENZA

1.000 ore a tempo pieno di cui **450 ore di stage** in azienda

**Inizio previsto corso:** ottobre 2019 – **Fine prevista corso:** giugno 2020

**Frequenza obbligatoria:** 75% del monte ore totale

Rilascio di **Certificato finale di specializzazione tecnica superiore** previo superamento esame finale.

## CHI PUÒ PARTECIPARE

Soggetti **fino a 29 anni di età** alla data di avvio del percorso, **residenti o domiciliati in Lombardia**, in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) Diploma di Istruzione Secondaria Superiore;
- 2) Diploma professionale di tecnico ovvero attestato di competenza di III livello conseguito nei percorsi IFP antecedenti all'anno formativo 2009/1;
- 3) Coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali nonché a coloro che NON sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavori successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione;

NB - Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero valgono le disposizioni della circolare della DG Istruzione e Lavoro prot. E1.0539654 del 24/06/2010.

## SEDE

E.C.Fo.P

Via Luciano Manara 34, 20900 **Monza** (MB)



**E.C.Fo.P.**

ENTE CATTOLICO  
FORMAZIONE  
PROFESSIONALE

## INFO E ISCRIZIONI:

0362.231231 | [selezione@etass.it](mailto:selezione@etass.it)

ETAss, Via A. Mariani 15/17, Seregno (MB)

[www.etass.it](http://www.etass.it)