

## PASTICCIERE

N.	Titolo Modulo	Durata in ore	Di cui aula	Di cui Fad
1	La comunicazione e il marketing per il settore Pasticceria	20	-	20
2	Elementi di lingua inglese professionale	20	-	20
3	Informatica e gestione del magazzino	20	-	20
4	L'HACCP e la sicurezza sui luoghi di lavoro	10	10	-
5	Normative igienico-sanitarie, fiscali, del lavoro,	30	-	30
6	Igiene alimentare e delle lavorazioni:	20	-	20
7	Tecniche di allestimento banco e merchandising	10	10	-
8	Elementi di merceologia (gli ingredienti e le materie prime)	15	15	-
9	Elementi di scienza e tecnologia degli alimenti	20	-	20
10	Comunicazione e tecniche di vendita	10	-	10
11	Tecniche di manutenzione attrezzature	20	20	-
12	gli ingredienti e le materie prime	20	-	20
13	Tecniche di pasticceria	45	45	-
14	Tecniche di pasticceria decorativa	40	40	-
15	Laboratorio pratico	50	50	-
16	tecniche di negoziazion e customer satisfaction	10	-	10
17	STAGE	240		
<b>TOTALE</b>			180	180
<b>Totale Percorso</b>		600		