

PASTICCERE

PROGRAMMA DIDATTICO

<i>UNITA' DI COMPETENZA</i>	<i>MODULO</i>	<i>DURATA</i>
PROGETTAZIONE RICETTE E CARTA DESSERT	<i>L'ARTIGIANATO</i>	<i>6 ORE</i>
	<i>MERCEOLOGIA E TECNICA DEGLI ALIMENTI</i>	<i>6 ORE</i>
	<i>HCCP</i>	<i>20 ORE</i>
	<i>SICUREZZA SUL LAVORO</i>	<i>12 ORE</i>
	<i>DIRITTO DEL LAVORO</i>	<i>12 ORE</i>
	<i>LINGUA INGLESE</i>	<i>24 ORE</i>
	<i>COMUNICAZIONE</i>	<i>16 ORE</i>
	<i>GESTIONE IMPRESA ARTIGIANA</i>	<i>12 ORE</i>
LAVORAZIONE IMPASTI E CREME	<i>GLI IMPASTI BASE</i>	<i>72 ORE</i>
	<i>LE FARCE</i>	<i>60 ORE</i>
	<i>CIOCCOLATINI E FINGER FOOD</i>	<i>24 ORE</i>
	<i>PASTICCERIA CIOCIARA</i>	<i>36 ORE</i>
LIEVITAZIONE E COTTURA SEMILAVORATI	<i>LIEVITAZIONE E COTTURA</i>	<i>18 ORE</i>
	<i>DOLCI DA FORNO</i>	<i>36 ORE</i>
FARCITURA E DECORAZIONE PRODOTTO DOLCIARIO	<i>PASTE DI ZUCCHERO E COPERTURE</i>	<i>18 ORE</i>
	<i>MODELLING E STRUTTURE</i>	<i>24 ORE</i>
	<i>DECORAZIONI FLOREALI</i>	<i>24 ORE</i>
<i>TOTALE ORE AULA</i>		<i>420 ORE</i>
<i>STAGE</i>		<i>180 ORE</i>