

MAESTRO CIOCCOLATIERE

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>IL CIOCCOLATO</i> | <i>12 ORE</i> |
| | <i>HCCP</i> | <i>20 ORE</i> |
| | <i>SICUREZZA SUL LAVORO</i> | <i>12 ORE</i> |
| | <i>GESTIONE IMPRESA ARTIGIANA</i> | <i>12 ORE</i> |
| LAVORAZIONE IMPASTI E CREME | <i>IMPASTI BASE</i> | <i>24 ORE</i> |
| | <i>LE FARCE</i> | <i>24 ORE</i> |
| | <i>CIOCCOLATINI E FINGER FOOD</i> | <i>30 ORE</i> |
| FARCITURA E DECORAZIONE PRODOTTO DOLCIARIO | <i>LE DECORAZIONI PER TORTE</i> | <i>30 ORE</i> |
| | <i>CIOCCOLATO ARTISTICO</i> | <i>30 ORE</i> |
| <i>TOTALE ORE AULA</i> | | <i>200 ORE</i> |
| <i>STAGE</i> | | <i>120 ORE</i> |

Totale Aula: 200 ore

Stage: 120 ore