

CONFCOMMERCIO DI PESCARA ORGANIZZA CORSI PER BARMAN, PIZZAIOLI E PASTICCIERI: MOLTE LE RICHIESTE

8 Marzo 2023



PESCARA - La Confcommercio di Pescara, in considerazione delle innumerevoli richieste ricevute e delle tante opportunità di lavoro in settori dinamici e in continua crescita, riapre le porte alla scuola per barman, pasticceri e pizzaioli.

Il 20 marzo 2023 con il nuovo corso barman, sarà possibile apprendere le tecniche per la preparazione di cocktail e drink. Il corso rappresenta una grande occasione per tutti coloro che vogliono avvicinarsi alla professione di barman o vogliono semplicemente incrementare la loro professionalità ed offrire alla clientela un servizio efficiente ed efficace.

La frequenza del corso barman è un ottimo biglietto da visita per trovarsi pronti a lavorare. Il corso barman è strutturato in un primo livello articolato in sei lezioni, e di un secondo livello articolato in quattro lezioni. Il corso sarà tenuto dal maestro barman Massimo Urru. Il costo del 1° Livello è di Euro 335,00 (Iva inclusa), comprende tutte le dispense del corso ed i materiali per le prove pratiche. Tutte le lezioni si svolgeranno in aule attrezzate presso la Confcommercio Pescara in Via Aldo Moro 1/3.

Dal 21 marzo 2023 con il nuovo corso per pasticciare, sarà possibile apprendere i segreti delle torte classiche e moderne, delle crostate, delle paste con la crema, dei bignè, dei mignon, della biscotteria secca e del "pan di spagna", mediante un percorso formativo di cinquanta ore articolato su dieci lezioni più una gara finale fra i corsisti. Il corso di pasticceria è aperto a tutti; a chi vuole approfondire la propria passione nel mondo della pasticceria e a chi vuole stupire i propri ospiti con dolci realizzati ad arte. Il corso sarà tenuto dal docente Moreno Rossoni.

Il costo del corso è di Euro 580,00 (Iva inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali per le prove pratiche. Le lezioni, si svolgeranno in aule attrezzate presso la Pasticceria Dolcezza Nascoste per una durata complessiva di 40 ore, articolate in dieci lezioni con la preparazione di una gara finale.

Dal 23 marzo 2023, con il nuovo corso per pizzaiolo, sarà invece possibile apprendere tutti i segreti della pizza, mediante un percorso formativo di circa cinquanta ore articolato su dieci lezioni, comprendente una gara finale fra i corsisti. E' un'importante opportunità per affacciarsi in un settore che, soprattutto in un momento di crisi come quello attuale, può dare a tutti un'ottima possibilità di sbocco professionale. Il corso sarà tenuto dal docente Giampiero Di Biase, pizzaiolo professionista.

Il costo del corso è di Euro 550,00 (Iva inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali per le prove pratiche. Le lezioni teoriche e pratiche, si svolgeranno in apposite aule attrezzate presso l'Azienda Parco Impianti di Città Sant'Angelo.

© 2023 AbruzzoWeb - Confcommercio Pescara. Il quotidiano digitale registrato presso il Tribunale di L'Aquila con decreto n° 501 del 19 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli