

A close-up photograph of a person's hands, wearing a brown apron over a blue and white striped shirt, using a white piping bag to apply frosting to a cupcake. The cupcake is on a light-colored plate with a green floral pattern. Several other cupcakes are already frosted and arranged on the plate. The background is softly blurred, showing a kitchen setting. An orange banner with the word 'PASTICCIERE' is overlaid on the image.

PASTICCIERE

DIVENTA L'ARTIGIANO DEL DOLCE

Un solo corso per tante professioni



Il corso per Pasticciere della Multicenter School si sviluppa in 350 ore tra aula e laboratori e **250 in stage**. Le lezioni riguarderanno la **lavorazione di prodotti dolciari** in tutte le sue fasi e la preparazione di cibi **permettendo al futuro pasticciere di lavorare** nel settore della pasticceria – artigianato e più in generale nella ristorazione.



PASTICCIERE



DENOMINAZIONE PROFILO PROFESSIONALE

Pasticciere

CORSO DI I LIVELLO

Requisiti di accesso
Diploma di scuola media
inferiore

DURATA PERCORSO FORMATIVO

600 ore
tra pratico e teorico

TITOLO CONSEGUIBILE

Qualifica professionale
riconosciuta dalla Regione
Campania



GUARDA

IL VIDEO