



Curs de formare profesională

COFETAR-PATISER

Prezentarea cursului:

Cursul de formare pentru cofetar-patiser organizat de Școala “Bella Italia” se adresează celor care doresc să urmeze o profesie în domeniu, acelor persoane care pe lângă pasiune doresc să își formeze o bază de pregătire solidă, constantă.

Meseria de cofetar-patiser oferă în zilele noastre, mai mult ca niciodată, multe oportunități excepționale. În ultimii ani s-a înregistrat o creștere sporită a consumului în sectorul dulciurilor și o creștere a cererii de forță de muncă în interiorul restaurantelor, hotelurilor, patiseriilor, cofetăriilor și magazinelor de înghețată.



Scopul cursului:

Cursul permite asistență la diverse faze de preparare a torturilor și prăjiturilor, biscuiților și fursecurilor, dar și a altor preparate. Prin participarea la cursurile noastre se pot afla secretele măștrilor patiseri și se pot vedea îndeaproape cum un “dulce” prinde viață, cum ingredientele se transformă în delicioase deserturi.

Absolventul cursului de patiser-cofetar organizat de Școala “Bella Italia”, va fi capabil să opereze în interiorul laboratoarelor de patiserie hotelieră și extrahotelieră și va dobândi competențe profesionale ridicate legate de cunoașterea ingredientelor, cunoașterea și utilizarea adecvată a echipamentelor de laborator, tehnici de pregătire a produselor de patiserie și diferite metode de gătit.

Cursul cuprinde două părți: una teoretică și una practică. Se pune foarte mult accentul pe partea practică, astfel încât absolvenții să obțină cunoștințe tehnice și competente profesionale adecvate pentru a lucra într-un laborator de cofetărie-patiserie, conform standardelor de calitate.



str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

Mobil: (+40)747/117.773

E-mail: scoala@bella-italia.ro

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>

Obiective:

- formarea de profesioniști capabili să opereze în domeniul patiserie-cofetărie din orice structură de profil (națională și internațională) prin intermediul unei metodologii inovative;
- reducerea timpului petrecut în sala de clasă și creșterea acestuia în laboratoarele de patiserie-cofetărie, prin accentuarea laturii experimentale și a abilităților practice.



Programa didactică:

- Istoria cofetăriilor
- Utilaj tehnologic, vase și ustensile folosite în laboratoarele de cofetărie – patiserie
- Tehnologia semipreparatelor de cofetărie
- Tehnologia obținerii aluaturilor și a preparatelor specifice
- Tehnologia prăjiturilor
- Tehnologia preparării torturilor
- Tehnologia înghețatei
- Tehnologia preparării fursecurilor
- Expunerea și comercializarea produselor de cofetărie – patiserie
- Calitate și siguranță alimentară



Perioada de practică:

Se desfășoară pe un număr de 720 de ore de-a lungul 6 luni de curs. Fiecare cursant este integrat într-o unitate de profil și instruit de personal profesionist. În această fază se experimentează cunoștințele acumulate în prima parte a cursului și se pot însuși noi proceduri pe baza experienței persoanei care face instruirea și a locului în care se desfășoară practica.



Date organizatorice:

| | |
|----------------------|--|
| Începerea cursurilor | fiecare lună |
| Durata | 5 luni |
| Nr. de locuri | 10 |
| Frecvența | 5 ori pe săptămână (luni – vineri): 3 zile practică, 2 zile teorie |
| Orar | 13:00 – 19:00 practica, 11:00 – 19:00 teoria |
| Preț | 1500 Lei (+50 Lei taxa de înscriere) |
| Rate | 3 Rate * 500 lei |

Mai multe informații se pot obține la numărul de telefon **0747/117.773**, pe e-mail scoala@bellaitalia.ro și pe website scoala.bella-italia.ro.