



TERRITORIO

A La Spezia Confartigianato organizza corsi per alimentaristi

L'Ufficio Formazione di Confartigianato La Spezia organizza molti altri corsi di formazione rivolti a coloro che si apprestano a diventare professionisti nel settore alimentare. Un'esigenza, quella della formazione, che il mercato impone in maniera sempre più forte e che Confartigianato, cerca di sviluppare e migliorare sempre più. Pizzaioli, pasticceri, cuochi, gastronomi, gelatieri, panificatori, barman che vogliono intraprendere al meglio l'attività, con lezioni teoriche e pratiche, seguiti dall'esperienza e dalla professionalità di docenti qualificati.

PASTICCERE. Il corso prevede 80 ore di pratica sui prodotti di base della pasticceria ed esercitazioni in laboratorio, con moltissima pratica individuale e di gruppo. Un percorso completo teorico e pratico finalizzato a conoscere il mestiere del pasticciere e la gestione del laboratorio e della produzione. A partire dalla comprensione di come organizzare al meglio il proprio lavoro, alla esecuzione pratica e diretta da parte di ciascun allievo di un'intera gamma di prodotti di pasticceria artigianale di altissima qualità.

PIZZAIOLO. Due settimane dedicate a impasti, cottura, farciture: storia della pizza, teoria, tecniche e metodi essenziali per la professione del pizzaiolo. Il corso è rivolto a coloro che si avvicinano alla profes-

sione del pizzaiolo e a coloro che vogliono apprendere nuove tecniche in breve tempo.

CUOCO. Un percorso completo per apprendere le basi teoriche e la necessaria abilità pratica per sapersi ben destreggiare in cucina. Un corso con moltissima pratica, sotto la costante supervisione di esperti docenti. Ampio spazio alla conoscenza dei prodotti alimentari, alla trattazione di tutte le materie prime e di tutte le preparazioni di base, oltre che di piatti classici e rivisitati che si devono correttamente eseguire in cucina.

GELATIERE. Il corso è rivolto a coloro che vogliono imparare i segreti per produrre il vero gelato artigianale italiano. Il corso coniuga molta pratica con le nozioni scientifiche e tecniche necessarie per capire il mondo del gelato.

PANIFICATORE. La conoscenza su tecniche, preparazioni, suggerimenti, metodi per diventare un vero panificatore. Pieno coinvolgimento di tutti i partecipanti nella preparazione e realizzazione dei più tipici prodotti della tradizione panaria artigianale.

BARMAN. La formazione completa dell'operatore di bar-caffetteria e del barman sulle bevande, sui cocktails e sui drinks, sui prodotti e i metodi per le preparazioni oltre che su come eseguire un impeccabile servizio.