VirtùQuotidiane

BARMAN, PASTICCERI, PIZZAIOLI E GELATIERI: AL VIA CORSI CONFCOMMERCIO A PESCARA

2 Marzo 2018

di Redazione



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 per le porte alla scuola per barman, pasticceri, pizzaioli e gelatieri.

Dal 7 marzo 2018, con il 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 I° Livello è di 335,00 euro (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 – Via Aldo Moro 1/3.

Dal 12 marzo 2018, con il corso per pasticcere, 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 580,00 euro (Iva inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali per le prove pratiche. Le lezioni, si svolgeranno in laboratorio di pasticceria presso la Pasticceria Dolcezze Nascoste sita in Pescara – Via Tirino, 184

Dal 19 marzo 2018, con il corso per pizzaiolo, sarà 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. È 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 **Valerio Valle**, pizzaiolo professionista. Il costo del corso è di 550,00 euro (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 Farco Grandi Impianti di Città Sant'Angelo (Pescara).

Dal 19 marzo 2018, corso per gelatiere, sarà possibile apprendere i segreti del gelato artigianale.
Il corso è pensato per tutti coloro che vogliono diventare gelatieri, in particolar modo, per chi desidera aprire una propria gelateria. È anche consigliato a chi già opera ma vuole ampliare il proprio bagaglio di conoscenze. Le lezioni teoriche pratiche saranno tenute da **Ida Di Biaggio** maestra del settore, titolare della gelateria Novecento, delegata Conpait Gelato. Il costo del corso è di 660.00 euro (Iva inclusa). La parte teorica sarà tenuta presso la Confcommercio Pescara – Via Aldo Moro 1/3 Pescara – e la parte pratica presso la gelateria Novecento in Via Marco Polo, 102, per una durata complessiva di 40 ore.