

Corso professionale di PASTICCERE con Attestato di Qualifica*



INIZIO CORSO: lunedì 13 aprile 2026

durata: 300 ore di formazione + 300

ore di stage

Prezzo: 2.900,00 €

La professione del pasticcere richiede un'approfondita conoscenza delle materie prime, una solida base teorica sui processi di lavorazione, una padronanza delle tecnologie utilizzate nei più moderni laboratori, unitamente ad indubbie capacità manuali, da affinare con la pratica. Sono proprio questi gli obiettivi del corso professionale di "Pasticcere" proposto dall'Università del Gusto.

Un percorso che consentirà ai partecipanti di **realizzare in autonomia le preparazioni di base, gli impasti e le decorazioni** dei più importanti e conosciuti prodotti dolciari contemporanei, con uno spazio dedicato al **visual e al packaging in pasticceria.** Il corso, oltre a trasferire competenze tecniche, prepara i partecipanti nella gestione d'impresa, con un'ottica rivolta alla realizzazione di progetti imprenditoriali futuri.

Scarica la scheda informativa a questo link.

Obiettivi:

Il corso intende formare la figura del **pasticcere con qualifica professionale riconosciuta.**

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in possesso di una gamma di abilità cognitive e pratiche tali da consentire l'esercizio della professione nelle più moderne pasticcerie.

*Il corso, approvato ai sensi del Decreto Regionale n.614 del 01/06/2017, permette di ottenere, dopo l'esame finale, la qualifica di Pasticcere ai sensi della DGR 668 del 28/04/2015 Regione del Veneto. La Qualifica Professionale è riconosciuta a livello europeo, secondo il livello EQF3 del Quadro Europeo delle Qualifiche (European Qualifications Framework).

Calendario

Lunedì 13 aprile 2026

Dal lunedì al venerdì, dalle 8.30-12.30 alle 13.30-17.30 Chiusura delle iscrizioni: Luned? 6 aprile 2026

Destinatari:

L'Università del Gusto diventa il luogo ideale per far incontrare domanda e offerta di lavoro, proprio grazie al corso per Pasticcere professionale, aperto a chiunque intenda affermarsi con successo in questo settore del food: giovani desiderano fare della loro passione un mestiere redditizio e di grande appeal, lavoratori che desiderano crearsi una opportunità nuova professionale, persone che già operano nella pasticceria ma non hanno mai conseguito una qualifica specialistica.

Prezzo: 2.900,00 € IVA ESENTE

I partecipanti hanno la possibilità di accedere ad un prestito a totale copertura del costo del corso a condizioni particolarmente favorevoli, grazie alla convenzione che **Centroveneto Bassano Banca** ha riservato ad ESAC Spa. Per maggiori informazioni: www.bancavenetocentrale.it | info@bancavenetocentrale.it

Docenti:

Andrea Guaglianone Debora Vena