

VOUCHER

- **Organizzazione eventi**
- **Cucina etnica**
- **Il Cioccolato dalla A alla Z**

La Sezione B - Formazione continua è popolata da percorsi formativi rivolti ai seguenti **destinatari finali**:

Soggetti occupati dipendenti PMI

Obiettivo dei percorsi proposti in questa sezione è garantire un costante aggiornamento delle competenze del lavoratore e una crescente competitività dei profili e delle qualifiche presenti sul territorio.

Il percorso è finalizzato alla formazione di una figura professionale in grado di operare come nel settore alberghiero e della ristorazione con una specializzazione particolare nelle Cucine del Mondo (cucina etnica). I programmi formativi prevedono lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche sulle diverse tradizioni culinarie.

CUCINA ETNICA

Il Corso è strutturato per imparare le migliori tecniche e strategie per realizzare eventi di successo e per conoscere ed applicare competenze organizzative gestionali volte a finalizzare le public relation e l'organizzazione di eventi. Ai candidati verrà fornita una preparazione completa per poter affrontare le molteplici problematiche legate all'attività.

**ORGANIZZAZIONE
EVENTI**

CORSI

E' un corso pensato per tutti coloro che vogliono imparare a realizzare cioccolatini, praline e altri prodotti di cioccolateria in maniera totalmente artigianale. Indispensabile per il pasticciere che sa differenziarsi dalla concorrenza. Questo corso permette di conoscere tutti i fondamenti teorici e pratici sul cioccolato, su come lavorarlo e su come produrre da sé i prodotti.

**IL CIOCCOLATO
DALLA A ALLA Z**

Docenti

- **Filippo La Mantia**
- **Peppe Giuffrè**
- **Carmelo Chiaramente**
- **Chef Kumalè (Vittorio Castellani)**
- **Angelo Garini e Enzo Miccio GARINI della Sforzesca Milano - Torino - Parigi**
- **I.D.F. Antonino VADALA'**



C.I.R.S. Onlus Corsi di formazione professionale
Via Mons. Francesco Bruno 22 - 98122 MESSINA
Tel.090344531 - 090362235
e-mail: cirsmeonlus@gmail.com
Segretaria: **Carmen TROVATO**