Enogastronomia
Pasticceria

PROFILO PROFESSIONALE

Il diplomato in Enogastronomia
- settore arte bianca e pasticceria -

- sa utilizzare
tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, conosce la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla salute nei luoghi di lavoro;

- sa predisporre
prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

E' addetto alla **preparazione** di prodotti da forno, della pasticceria e della gelateria.

COSA FARO' DA GRANDE

Può operare:
- nella bottega artigiana: pasticceria, ristorante, gelateria;
- nelle aziende dolciarie industriali.

Ha le competenze per avviare una propria azienda ristorativa.

Insegnante Tecnico Pratico Lab. Pasticceria
o Assistente Tecnico di Lab. Pasticceria.

Le date dei nostri OPEN DAY

4 dicembre ore 10-13

17 dicembre ore 15-18

14 gennaio ore 15-18

22 gennaio ore 10-13

Porte Aperte
L'Istituto apre le porte...
dal lunedì al venerdì dalle ore 10;00 alle 13;00
(solo prenotazione telefonica)

Prenota qui

Prenota con il codice QR
oppure chiama lo 06-121125195

www.alberghieropalombarasabina.edu.it

Visualizza materie di insegnamento

Visualizza la pagina dell'Orientamento

Istituto Servizi Alberghieri e Ristorazione
Via Alcide De Gasperi, 8
Palombara Sabina (RM)
Tel. 06 121125195 - Fax: 0774 6374411
mail: rmrh080004@istruzione.it

USRLAZIO

ALBERGHIERO
PALOMBARA SABINA
I.P.S.A.R. "via Alcide De Gasperi, 8"

IL TUO FUTURO!
è qui!

- PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA
- SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ENOGASTRONOMIA indirizzo di CUCINA
- ENOGASTRONOMIA indirizzo di PASTICCERIA

Scan Me Video Ufficiale dell'ALBERGHIERO