



PANETTIERE-PASTICCIERE- CONFETTIERE (M/F) CFP

Descrizione della professione

In qualità di panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a confezioni differenti tipi di pane, pani di piccolo formato, crostate e pasticcini. Prima pesi tutti gli ingredienti secondo la ricetta e ne controlli la qualità. Poi li versi nella macchina, dove vengono amalgamati e rimastati sino a ottenere un impasto o delle masse perfette. Usi molto anche le mani e sei portato a lavorare in gruppo. Stage pratici presso le panetterie locali e instore ti consentono di accrescere le tue abilità.

Durata

2 anni

Requisiti

- Passione per la manipolazione delle derrate alimentari
- Senso sviluppato del gusto e dell'olfatto
- Abilità di pianificazione
- Spirito di gruppo
- Buona salute, assenza di allergie

PER CHI HA IN MENTE **GRANDI** COSE.
NEW-TALENTS.CH