



CAKE DESIGNER

CORSO DI
SPECIALIZZAZIONE

OBIETTIVI e DURATA DEL CORSO. Il cake design è una tecnica di decorazione artistica per dolci. Il cake design è l'arte di realizzare una torta e/o un dolce "da sogno", per regalare un attimo di felicità, per stupire e sorprendere tutti, per celebrare un evento, per esaltare una professione od un hobby. È l'arte di trasformare un prodotto di buon sapore in un prodotto dal buon gusto esteticamente sorprendente. Ma per fare ciò serve professionalità e preparazione. Il Corso ha una durata pari a 80 ore e prevede: didattica e materiali; servizio di tutoraggio e segreteria didattica; materiale e attrezzature per le decorazioni; contatti con i più importanti bar, pasticcerie e sale ricevimenti della zona. **CERTIFICAZIONE FINALE.** Attestato di specializzazione.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E DI PAGAMENTO. Per partecipare, gli interessati dovranno: recarsi presso la segreteria del Centro e compilare l'apposita domanda oppure scaricare la domanda dal sito internet www.centrodiformazione.it e consegnarla esclusivamente brevi manu.

N.B. Tutte le comunicazioni, informazioni e aggiornamenti inerenti la data di inizio Corso saranno pubblicate esclusivamente sul sito www.centrodiformazione.it

SEDE DI SVOLGIMENTO DEI CORSI. C.F.O.P. Don Tonino Bello, Via B. Buoizzi 3/a-b, 76123 ANDRIA (BT)

DOCUMENTI DA PRESENTARE. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità; Fotocopia del codice fiscale; N. 1 Fototessera;

NOSTRI CONTATTI.

segreteria@centrodiformazione.it

t. 0883/598521 fx 0883/296982

Regione Puglia



Provincia
Barletta-Andria-Trani



DON
TONINO
BELLO

formazione professionale
orientamenti specialistici

Numero Verde

800 911 830

via b. buozzi 3a-b / andria (bt) www.centrodiformazione.it