



Banconiere di pasticceria

C.F.P G. Zanardelli Ponte di Legno

dal 20 ottobre 2025

Il corso **Banconiere di pasticceria a Ponte di Legno - GOL** è rivolto a tutti coloro che intendono acquisire le conoscenze ed abilità per poter lavorare come banconiere di pasticceria sia all'interno della GDO che in piccole realtà artigianali

Obiettivi

Il corso **Banconiere di pasticceria** mira a ha l'obiettivo di formare la figura professionale del banconiere di pasticceria, che si occupa della vendita diretta dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Il banconiere di pasticceria può anche svolgere l'attività di produzione sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni.

Contenuti

- Tecniche di vendita e la comunicazione con il cliente;
- Nozioni su allergeni e celiachia
- HACCP
- Sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.
- Tecniche di conservazione ed esposizione degli alimenti
- Ingredienti per pasticceria e gelateria
- Processi di farcitura dei prodotti di pasticceria

- I Prodotti da forno (l'impasto, la farcitura e la cottura)
- Tecniche di lavorazione della pasticceria fresca e secca
- Processo di impasto prodotti da forno

Durata: 60 ore

Requisiti

Maggiore età

Conoscenza di base dei sistemi operativi e dimestichezza con l'uso di applicativi software

L'accesso gratuito al corso è riservato ai beneficiari di GOL

[SCOPRI SE POSSIEDI I REQUISITI PER PARTECIPARE A GOL »](#)

PER INFO E ISCRIZIONI

SCRIVICI » edolo@cfpzanardelli.it | CHIAMACI » 0364 71256