CORSI DELLA

GOOD BAKERY

CFP ‘S. PERTINI’ DI SEREGNO

La ***Good Bakery*** del Centro di Formazione Professionale ‘S. Pertini’ di Seregno organizza una serie di corsi in ambito pasticceria, pasta fresca e lievitati!

Contattaci!

Good Bakery - CFP ‘S. Pertini’,
via Monte Rosa, 10 – Seregno

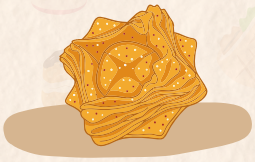
l.confalonieri@afolmb.it

0362.862185

Calendario corsi di OTTOBRE e Speciale Halloween!

Pizza e focaccia
lunedì 5, dalle 19 alle 22

Pasta sfoglia per dolci e salato (2 moduli)
martedì 6 e mercoledì 7, dalle 19 alle 22



Pasta choux: bignè, éclair e Paris-Brest
giovedì 8, dalle 19 alle 22

Brioches: cornetti, trecce e veneziane (3 moduli)
lunedì 12, martedì 13, mercoledì 14, dalle 19 alle 22

Fave dei morti e Pane dei Morti (2 moduli)
lunedì 19 e martedì 20, dalle 19 alle 22

Dolci di Halloween (2 moduli)
mercoledì 21 e giovedì 22, dalle 19 alle 22

Pasticceria moderna: torte e monoporzioni (3 moduli)
lunedì 26, martedì 27, mercoledì 28, dalle 19 alle 22

Contributo richiesto:
30€ a modulo
(previsto sconto 20% per personale AFOL MB con il welfare aziendale)

AFOL Monza e Brianza Formazione Orientamento Lavoro
Provincia Monza Brianza
C.F.P. Sandro Pertini Seregno
LAVORO IN LOMBARDIA OPERATORE ACCREDITATO