

Un MASTER 2 PROFESSIONI



PIUITALIA

La Scuola del MESTIERE

Via Sirolo n. 24 PESARO

www.lavoroecorsi.com

Un MASTER due PROFESSIONI



Un' Opportunità

unica per costruire le basi del successo nel mondo dell'arte bianca e della gastronomia.

Il MASTER è un percorso formativo completo .

Nella didattica si parlerà del mondo immenso dell'ARTE BIANCA , della GASTRONOMIA;

Il Master vi insegnerà ad apprendere i concetti fondamentali per affrontare le sfide per avere successo nel mondo della pasticceria della ristorazione e del pane-

Un' Opportunità di investire su se stessi.

Frequentare un MASTER è investire per il proprio futuro, è investire un mese di stipendio di domani, è investire per realizzare un sogno, è investire sull'ambizione e per una professionalità di altissimo livello.



Un MASTER due PROFESSIONI

3 MESI di **didattica assistita**

Il periodo della fase didattica è stato calcolato in relazione alla quantità degli argomenti trattati, alla varietà ed alla rispetto agli standard di mercato.

Con 80 volumi **(comprendono il percorso didattico)**

I moduli sono descritti dettagliatamente e riguardano tutte le materie facenti parte del bagaglio di conoscenze da professionista.

Alcuni moduli sono originali ed attuali rispetto all'offerta didattica prestata da altri.



Un MASTER due PROFESSIONI



6 Mesi

di tirocinio pratico.

Gli stage del Master hanno una durata di 4 mesi, diviso in 2 sessioni le quali comprenderanno tirocini in almeno 2 specializzazioni: tale metodo ha lo scopo di completare la preparazione di un VERO PROFESSIONISTA in tutti gli ambiti dell'Arte bianca e o del Food.

2 Sessioni di 3 mesi di Stage in :

Hotel Ristorante , Pizzeria , Panetteria o Pasticceria, tra quelli convenzionati PIUITALIA, presenti nella propria città o in una città scelta dall'allievo nel territorio nazionale.





Un MASTER due PROFESSIONI



24 allievi

è il numero dei candidati ammessi ai Master 2 per ogni mese, Il numero è limitato per dare a tutti la massima cura ed assistenza, per rispettare gli obiettivi di massima efficacia e collocazione degli STAGE ed all'avviamento al lavoro in strutture selezionate.

I candidati saranno sottoposti ad un questionario iniziale e poi ai test di valutazione a fine corso .

Un Modello di Studio innovativo



Argomenti Originali.

Nel Master saranno presenti argomenti “classici” e modelli didattici innovativi; tutti i volumi sono in lingua Italiana ed Inglese. Ci saranno incontri dibattiti e seminari con docenti qualificati.

Docenti dell'Eccellenze Italiane.

Nel corpo docente figurano personaggi della Pasticceria internazionale, Maestri di Cucina Italiana ed internazionale, di Panetteria, di Pizzeria,



TIROCINIO in strutture dell'Eccellenza

Tutti i partecipanti hanno la possibilità di vivere giornate di lavoro (e/o frequentare l'intero tirocinio formativo) presso il centro di produzione di “**ACQUA e FARINA**” (Rieti) ed assistere direttamente Il PastryChef Fabrizio Ed il suo staff.

Interazione didattica.

Durante tutta la durata del corso i partecipanti avranno la possibilità di interagire con esperti del settore e soprattutto con il corpo docente per ogni tipo di approfondimento.

I DOCENTI



Operatori di eccellenza, Maestri Nazionali ed Internazionali con conoscenze specifiche nei loro ruoli di specializzazione e di operatività per dare una formazione a livelli di eccellenza



LE SEDI

La didattica viene studiata nella stessa città dell'allievo.

Le lezioni pratiche (Stage) di cucina si svolgeranno presso **Il Park Hotel Ai Cappuccini di Gubbio (PG)**

www.parkhotelaicappuccini.it ; o, in alternativa, in hotel o ristoranti scelti dall'allievo in tutto il territorio nazionale tra quelli selezionati come eccellenze da PIUITALIA.

Gli stage per le altre specializzazioni si svolgeranno presso il centro **ACQUA e FARINA di Rieti** www.lamattera.net ; in alternativa , per esigenze degli allievi, anche in Laboratori certificati da PIUITALIA nella stessa città dell'Allievo.



LE DATE

I Master avranno inizio ogni mese con un massimo di 2 iscritti per ogni trimestre.

Trascorsi i 3 mesi di didattica si passa al 1° stage di 3 mesi e successivamente alla seconda specializzazione con altri 3 mesi .

Le date sono flessibili per consentire agli allievi la migliore gestione dei tempi e delle esigenze personali.



I BENEFIT

> Possibilità di usufruire di copiose BORSE di STUDI per allievi con requisiti riportati nel bando di PIUITALIA.

➤ Abbigliamento completo di CHEF per la frequenza dei tirocini.

➤ Card USB e POWER BANK Piuitalia

➤ Tecnical Trainer /Tutor per tutta la durata del MASTER



I COSTI

Il MASTER ha un costo variabile secondo le specializzazioni:

•Panett/Pizz. € 2.900

•Panett/Pastic. € 3.000

•Chef/Pizz. € 3.300

•Chef/Maitre. € 3.300

•Chef/Pastic. € 3.500

(prezzi comprensivi di sconto borsa di studio)

Le modalità di pagamento sono in rate mensili o in unica soluzione, a scelta dell'allievo.



LE INFO

Per informazioni:

PIUITALIA , Sede operativa
Via Sirolo N 24 PESARO

Altre sedi:

Sangemini (TR)

Pomezia (Roma)

www.lavoroecorsi.com

piuitalia.form@gmail.com

Tel: 0721 580644

➤+39 392 599 1479



La Scuola del **MESTIERE**

www.lavorocorsi.com

piuitalia.form@gmail.com

Tel: 0721 580644

+39 392 599 1479