



ALTA FORMAZIONE di I Livello

Corso di Alta Pasticceria

1^a Edizione

220 ore

Anno accademico 2023/2024

ALFO590



Titolo	Corso di Alta Pasticceria
Edizione	1 ^a Edizione
Area	Enogastronomia, Ospitalità e Territorio
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Livello	I Livello
Anno accademico	2023/2024
Presentazione	Per chi vuole acquisire e perfezionare l'arte della pasticceria italiana con la guida e l'insegnamento di grandi maestri pasticceri e dei migliori docenti di pasticceria.
Finalità	Il percorso offre uno stage garantito. I più meritevoli svolgeranno lo stage presso i ristoranti di Heinz Beck.
Riconoscimenti	Il conseguimento del Diploma di Alta Formazione consente il riconoscimento di CFU (Crediti Formativi Universitari) sui Corsi di Laurea in Scienze del Turismo - L-15 dell' Università Telematica Pegaso e in Gastronomia, Ospitalità e Territori - L-GASTR dell' Università Mercatorum. Agli studenti più meritevoli sarà offerta la possibilità di partecipare alle selezioni per la ricerca di personale interno alla struttura.
Competenze abilità	Capo partita pasticciere, Capo pasticciere.
Sbocchi occupazionali	Alta hoteellerie e ristoranti stellati.

Contenuti	<table><tr><th></th><th>Tematica</th><th>ORE</th></tr><tr><td>1</td><td>Inaugurazione del corso ed introduzione alla pasticceria</td><td>16</td></tr><tr><td>2</td><td>Le creme</td><td>16</td></tr><tr><td>3</td><td>I bignè</td><td>16</td></tr><tr><td>4</td><td>La pasta sfoglia</td><td>16</td></tr><tr><td>5</td><td>Pane e lievitati</td><td>16</td></tr><tr><td>6</td><td>Il gelato</td><td>16</td></tr><tr><td>7</td><td>I dolci regionali</td><td>16</td></tr><tr><td>8</td><td>Mignon moderni</td><td>16</td></tr><tr><td>9</td><td>Cioccolato</td><td>16</td></tr><tr><td>10</td><td>Dessert al piatto</td><td>16</td></tr><tr><td>11</td><td>Nutrizione e Haccp</td><td>16</td></tr><tr><td>12</td><td>Economia della ristorazione</td><td>16</td></tr><tr><td>13</td><td>Esami finali</td><td>12</td></tr><tr><td colspan="2">Totale</td><td>220</td></tr></table>		Tematica	ORE	1	Inaugurazione del corso ed introduzione alla pasticceria	16	2	Le creme	16	3	I bignè	16	4	La pasta sfoglia	16	5	Pane e lievitati	16	6	Il gelato	16	7	I dolci regionali	16	8	Mignon moderni	16	9	Cioccolato	16	10	Dessert al piatto	16	11	Nutrizione e Haccp	16	12	Economia della ristorazione	16	13	Esami finali	12	Totale		220
	Tematica	ORE																																												
1	Inaugurazione del corso ed introduzione alla pasticceria	16																																												
2	Le creme	16																																												
3	I bignè	16																																												
4	La pasta sfoglia	16																																												
5	Pane e lievitati	16																																												
6	Il gelato	16																																												
7	I dolci regionali	16																																												
8	Mignon moderni	16																																												
9	Cioccolato	16																																												
10	Dessert al piatto	16																																												
11	Nutrizione e Haccp	16																																												
12	Economia della ristorazione	16																																												
13	Esami finali	12																																												
Totale		220																																												
Attività	Il corso prevede una didattica in presenza di 204 ore di lezione. La frequenza sarà così distribuita: Lunedì ore 14-18 Martedì 9-18 Mercoledì ore 9-18 Giovedì 9-14 Max 30% di assenze consentite																																													
Adempimenti richiesti	Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti: • Studio del materiale didattico appositamente preparato; • Superamento dei test di autovalutazione somministrati attraverso la piattaforma PegasOnline; • Partecipazione alle attività di rete; • Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza in modalità scritta; • Max 30% di assenze consentite. Gli esami si terranno presso il campus dell'Ateneo.																																													
Titoli ammissione	Diploma di Scuola Superiore.																																													
Requisiti di ammissione	Diploma di Scuola Superiore.																																													

Domanda di ammissione	Per candidarsi sarà sufficiente accedere al sito www.campusprincipedinapoli.it e in seguito: • Selezionare il corso di interesse e inserire i dati alla voce PARTECIPA ALLE PRESELEZIONI • Allegare il proprio CV. • Al termine della procedura, il candidato riceverà all'indirizzo mail indicato nel form le info utili per poter svolgere la prova di preselezione. La data indicata per la preselezione è il 31 ottobre 2023 Accesso a numero chiuso. Numero massimo di 20 studenti.																					
Termini iscrizione	Iscrizioni sempre aperte																					
Condizioni	L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/mancata_attivazione.pdf L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/cond_util_post.pdf																					
Quota di iscrizione	€ 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) COSTO UNITARIO 1 € 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) COSTO IN DUE RATE 2 <table><tr><th></th><th>RATA</th><th>SCADENZA</th></tr><tr><td>1</td><td>4450€ + € 116 per spese di bollo</td><td>all'atto dell'iscrizione</td></tr><tr><td>2</td><td>4450€</td><td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td></tr></table> € 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) COSTO IN TRE RATE 3 <table><tr><th></th><th>RATA</th><th>SCADENZA</th></tr><tr><td>1</td><td>3300€ + € 116 per spese di bollo</td><td>all'atto dell'iscrizione</td></tr><tr><td>2</td><td>3300€</td><td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td></tr><tr><td>3</td><td>3300€</td><td>dopo il 2° mese dall'iscrizione</td></tr></table>		RATA	SCADENZA	1	4450€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	4450€	dopo il 1° mese dall'iscrizione		RATA	SCADENZA	1	3300€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	3300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione	3	3300€	dopo il 2° mese dall'iscrizione
	RATA	SCADENZA																				
1	4450€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																				
2	4450€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																				
	RATA	SCADENZA																				
1	3300€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																				
2	3300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																				
3	3300€	dopo il 2° mese dall'iscrizione																				

Modalità pagamento	Il pagamento dovrà avvenire mediante bonifico bancario, ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie: UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO Banca Generali IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145 Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome, cognome, codice fiscale ed il pagamento della marca da bollo assolta in modo virtuale, seguito dal codice del corso ALFO590
Trattamento dati personali	INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016 La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Università Telematica Pegaso. Sul sito www.unipegaso.it trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati. In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare del trattamento Università Telematica Pegaso, Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo privacy@unipegaso.it E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: http://www.unipegaso.it/website/privacy
Informazioni	Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo: invia un'e-mail a: infap@openform.it contattaci telefonicamente: collegati al sito: infap.openform.it