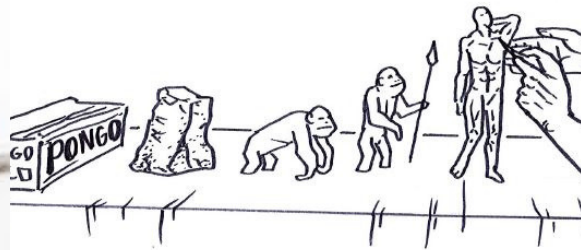


A&I ACCADEMIA DEI MESTIERI

CATALOGO CORSI

areafla@aei.coop



SARTORIA

CORSO DI TAGLIO E CUCITO A
MACCHINA E A MANO.
CREAZIONE DI CARTAMODELLI.
PICCOLE RIPARAZIONI

CAFFETTERIA

TECNICHE PER LA CORRETTA
PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO
DEL CAPPUCCINO, DEI COFFEE
DRINK E DEI PRINCIPALI
PRODOTTI DELLA CAFFETTERIA
ITALIANA E INTERNAZIONALE,

SCULTURA E MODELLATO

REALIZZAZIONE DELLO STAMPO
E REPLICHE PER PRODUZIONE IN
SERIE.
MINIATURE.DECORAZIONE E
PITTURA DELLE SCULTURE.
COSTRUZIONE ANIME IN FERRO.

ISCRIVITI AI NOSTRI CORSI!!!

**I corsi sono gratuiti per i cittadini, domiciliati e residenti in regione Lombardia, che accedono al finanziamento Dote Unica Lavoro con documento d'identità o permesso di soggiorno in corso di validità
CONTATTACI PER SAPERE SE PUOI ACCEDERE GRATUITAMENTE**

A&I Società Cooperativa Sociale ONLUS

Tel: 02.39400911

mail: areafla@aei.coop

www.aei.coop

PANIFICAZIONE E PANIFICAZIONE GLUTEN FREE

UTILIZZO DI INGREDIENTI SENZA GLUTINE.

SEGUIRE I CORSI DI PANIFICAZIONE SENZA GLUTINE PERMETTE DI
AMPLIARE IL PROPRIO MERCATO, OFFRENDO PRODOTTI CHE
SODDISFANO IL PALATO DI CHI SOFFRE DI INTOLLERANZE
ALIMENTARI.



PASTICCERIA BASE 1 : CREAM TARTE

REALIZZAZIONE DI DUE TIPI DI PASTA FROLLA, FROLLA MILANO E
PASTA FROLLA SABLE

REALIZZAZIONE DI CREMA CHANTILLY E CREMA NAMELAKA.

PASTA DI ZUCCHERO, REALIZZAZIONE DI ROSA DA DECORAZIONE
IN PASTA DI ZUCCHERO.



PASTICCERIA BASE 2 -CORSO CUP CAKES

REALIZZAZIONE DI CUPCAKE BASE VANIGLIA E BASE CIOCCOLATO,
REALIZZAZIONE DI DUE GUSTI DI MUFFIN,, VANIGLIA E
CIOCCOLATO.

INTRODUZIONE AL CAKE DECORATING, DELLA CREMA AL BURRO E
CREME AL BURRO MERINGATE.

PREPARAZIONE DI TRE TIPI DI CREME PER CUP CAKES,
BUTTERCREAM CLASSICA, CREMA AL BURRO MERINGATA E CREAM
CHEESE FROSTING.



ADDETTO ALLE PULIZIE PROFESSIONALI

MANTENERE LE CONDIZIONI DI IGIENE E SICUREZZA DEGLI
AMBIENTI DI LAVORO, PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DELLE
ATTREZZATURE PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO

