



PEGASO

Università Telematica

D.M. 20 04 2006 G.U. n° 118 del 23 05 2006

ALTA FORMAZIONE di I Livello

Corso di Alta Pasticceria

1ª Edizione

Anno accademico 2019/2020

ALFO336



Titolo	Corso di Alta Pasticceria
Edizione	1 ^a Edizione
Area	ENOGASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORIO
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Livello	I Livello
Anno accademico	2019/2020
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 della durata di 6 mesi. I più meritevoli svolgeranno lo stage presso i ristoranti di Heinz Beck.
Riconoscimenti	<p>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.</p> <p>Agli studenti più meritevoli sarà offerta la possibilità di partecipare alle selezioni per la ricerca di personale interno alla struttura.</p>
Competenze abilità	Capo partita pasticciere, Capo pasticciere.
Sbocchi occupazionali	Alta hoteellerie e ristoranti stellati.

<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tematica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Le creme</td></tr> <tr><td>2</td><td>I bignè</td></tr> <tr><td>3</td><td>La pasta sfoglia</td></tr> <tr><td>4</td><td>I lievitati</td></tr> <tr><td>5</td><td>Il gelato</td></tr> <tr><td>6</td><td>I dolci regionali</td></tr> <tr><td>7</td><td>Pasticceria mignon moderna</td></tr> <tr><td>8</td><td>Cioccolato</td></tr> <tr><td>9</td><td>Zucchero artistico</td></tr> <tr><td>10</td><td>Dessert al piatto</td></tr> <tr><td>11</td><td>Nutrizione e Haccp</td></tr> </tbody> </table>	Tematica		1	Le creme	2	I bignè	3	La pasta sfoglia	4	I lievitati	5	Il gelato	6	I dolci regionali	7	Pasticceria mignon moderna	8	Cioccolato	9	Zucchero artistico	10	Dessert al piatto	11	Nutrizione e Haccp
Tematica																									
1	Le creme																								
2	I bignè																								
3	La pasta sfoglia																								
4	I lievitati																								
5	Il gelato																								
6	I dolci regionali																								
7	Pasticceria mignon moderna																								
8	Cioccolato																								
9	Zucchero artistico																								
10	Dessert al piatto																								
11	Nutrizione e Haccp																								
<p>Attività</p>	<p>Il corso avrà inizio l'11 Novembre e avrà una durata di 6 mesi.</p> <p>Una didattica in presenza di 192 ore.</p> <p>La frequenza sarà così distribuita:</p> <p>Lunedì ore 14-18</p> <p>Martedì 9-18</p> <p>Mercoledì ore 9-14</p> <p>Max 30% di assenze consentite</p>																								
<p>Adempimenti richiesti</p>	<p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Gli esami si terranno presso le sedi dell'Ateneo.</p>																								
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Diploma di Scuola Superiore.</p>																								
<p>Requisiti di ammissione</p>	<p>Diploma di Scuola Superiore.</p>																								

Domanda di ammissione	<p>Per candidarsi sarà sufficiente accedere al sito www.campusprincipedinapoli.it e in seguito:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>La data indicata per la preselezione è il 4 novembre.</p> <p>Accesso a numero chiuso. Numero massimo di 20 studenti.</p>
Termini iscrizione	04 Novembre 2019
Condizioni	<p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: http://www.unipegaso.it/docs/mancata_attivazione.pdf</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf</p>

Quota di iscrizione

€ 11200,00

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

COSTO UNITARIO

€ 11200,00

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

COSTO IN DUE RATE

	RATA	SCADENZA
1	5600€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	5600€	30 Aprile 2020

€ 11200,00

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

COSTO IN TRE RATE

	RATA	SCADENZA
1	3733€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	3733€	31 Marzo 2020
3	3734€	30 Aprile 2020

€ 11200,00

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

COSTO IN QUATTRO RATE

	RATA	SCADENZA
1	2800€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	2800€	28 Febbraio 2020
3	2800€	31 Marzo 2020
4	2800€	30 Aprile 2020

€ 11200,00

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

COSTO IN CINQUE RATE

	RATA	SCADENZA
1	2240€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	2240€	31 Gennaio 2020
3	2240€	28 Febbraio 2020
4	2240€	31 Marzo 2020
5	2240€	30 Aprile 2020

Modalità pagamento	<p>Il pagamento dovrà avvenire mediante bonifico bancario, ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie:</p> <p>UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO Banca Generali IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145</p> <p>Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome e cognome ed il pagamento della marca da bollo assolta in modo virtuale, seguito dal codice del corso: ALFO336.</p>
Trattamento dati personali	<p>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: http://www.unipegaso.it/website/privacy</p>
Partners	GAMBERO ROSSO
Informazioni	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:</p> <p>orientamento@campusprincipedinapoli.it o contattare il Numero Verde 800.72.12.12</p>