



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

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	<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 hotelerie e ristoranti stellati.

<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>ORE</th> </tr> </thead> <tbody> <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" style="text-align: right;">Totale</td> <td>220</td> </tr> </tbody> </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																																												
<p>Attività</p>	<p>Il corso prevede una didattica in presenza di 204 ore di lezione, per 3 mesi di corso.</p> <p>La frequenza sarà così distribuita:</p> <p>Lunedì ore 14-18</p> <p>Martedì 9-18</p> <p>Mercoledì ore 9-18</p> <p>Giovedì 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 il campus dell'Ateneo.</p>																																													
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Diploma di Scuola Superiore.</p>																																													
<p>Requisiti di ammissione</p>	<p>Diploma di Scuola Superiore.</p>																																													

<p>Domanda di ammissione</p>	<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 31 ottobre 2023</p> <p>Accesso a numero chiuso. Numero massimo di 20 studenti.</p>																																										
<p>Termini iscrizione</p>	<p>Iscrizioni sempre aperte</p>																																										
<p>Condizioni</p>	<p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/mancata_attivazione.pdf</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/cond_util_post.pdf</p>																																										
<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) COSTO UNITARIO 1</p> <p style="text-align: center;">€ 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) COSTO IN RATE 4</p> <table border="1" data-bbox="528 1308 1481 1520"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2475€ + € 116 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2475€</td> <td>28 Febbraio 2024</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2475€</td> <td>31 Marzo 2024</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>2475€</td> <td>30 Aprile 2024</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">€ 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) COSTO IN RATE 8</p> <table border="1" data-bbox="528 1659 1481 2045"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1255€ + € 116 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1235€</td> <td>30 Novembre 2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1235€</td> <td>31 Dicembre 2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>1235€</td> <td>31 Gennaio 2024</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>1235€</td> <td>28 Febbraio 2024</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>1235€</td> <td>31 Marzo 2024</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>1235€</td> <td>30 Aprile 2024</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>1235€</td> <td>31 Maggio 2024</td> </tr> </tbody> </table>		RATA	SCADENZA	1	2475€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	2475€	28 Febbraio 2024	3	2475€	31 Marzo 2024	4	2475€	30 Aprile 2024		RATA	SCADENZA	1	1255€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	1235€	30 Novembre 2023	3	1235€	31 Dicembre 2023	4	1235€	31 Gennaio 2024	5	1235€	28 Febbraio 2024	6	1235€	31 Marzo 2024	7	1235€	30 Aprile 2024	8	1235€	31 Maggio 2024
	RATA	SCADENZA																																									
1	2475€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																																									
2	2475€	28 Febbraio 2024																																									
3	2475€	31 Marzo 2024																																									
4	2475€	30 Aprile 2024																																									
	RATA	SCADENZA																																									
1	1255€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																																									
2	1235€	30 Novembre 2023																																									
3	1235€	31 Dicembre 2023																																									
4	1235€	31 Gennaio 2024																																									
5	1235€	28 Febbraio 2024																																									
6	1235€	31 Marzo 2024																																									
7	1235€	30 Aprile 2024																																									
8	1235€	31 Maggio 2024																																									

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, cognome, codice fiscale ed il pagamento della marca da bollo assolta in modo virtuale, seguito dal codice del corso ALFO590</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>
Informazioni	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:</p> <p>orientamento@campusprincipedinapoli.it o contattare il Numero Verde</p> <p>800.72.12.12 oppure scrivere al numero whatsapp 3342444078</p>