

VareseNews

L'istituto De Filippi presenta il nuovo corso triennale di pasticceria

Pubblicato: Lunedì 20 Dicembre 2021



Tra le tante novità che L'istituto De Filippi propone con i suoi percorsi di studio prende il via anche il **corso triennale per entrare a pieno titolo nel mondo dei professionisti della Pasticceria.**

Le attività didattiche si svilupperanno tra l'area comune (italiano, inglese, matematica, normativa di settore) e quella professionale (scienze dell'alimentazione) e ancora quella pratica (attività di laboratorio).

Il percorso di apprendistato permetterà di conseguire la qualifica di diploma professionale offrendo agli studenti la possibilità di apprendere un mestiere e contemporaneamente acquisire un titolo di studio. **Al termine del corso gli studenti possono decidere di proseguire con il passaggio ai corsi ministeriali** per la frequenza del quarto e quinto anno con relativo esame di stato finale.

Un **settore**, quello della pasticceria, in **forte espansione** che permetterà, anche grazie al servizio di placement dell'Istituto De Filippi, di collocarsi velocemente nel mondo del lavoro al termine del percorso di studi.

“Il settore della pasticceria è un mondo in grande espansione, sia in termini di quantità sia, soprattutto, per qualità” conferma **Federico Maggio, Vicerettore e Docente dell'Istituto De Filippi.** *“Vogliamo cavalcare questa tendenza, non solamente per conformarci al costume di questi anni, ma facendolo attraverso un percorso che metta al centro coloro che vogliono apprendere questo mestiere. Per farlo*

abbiamo pensato di interagire con le più importanti pasticcerie del territorio, disponibili ad ospitare i nostri ragazzi per far loro imparare il mestiere sul campo. Accanto a questo aspetto c'è poi la formazione scolastica: grazie al nostro laboratorio riusciamo a garantire ogni settimana un buon numero di ore di pratica in cui i ragazzi saranno accompagnati da pasticceri professionisti che hanno sposato il nostro progetto”.

La metodologia utilizzata dall'Istituto de Filippi è centrata sull'**accompagnamento degli studenti attraverso la profilazione delle loro caratteristiche personali e delle attitudini culturali e professionali**. Sono previste anche attività ulteriori come lo studio guidato, corsi di recupero, sportelli help e tutor personali. A questo si aggiungono i percorsi per le competenze trasversali, l'orientamento e l'aiuto nella ricerca di un metodo di studio personale ed efficace.

La formazione di giovani professionisti passa attraverso la passione come afferma **Cristian Cantalupi** ideatore del Club Deal di Investitori Istituzionali che stanno sostenendo il rilancio del De Filippi. *“Vogliamo che i giovani pasticceri siano formati prima di tutto in modo solido: **profonda conoscenza delle materie prime, estrema cura della tecnica, conoscenza e rispetto per la tradizione italiana di pasticceria**. Con queste basi, creeremo le condizioni per far esprimere ciascuno seguendo la propria passione, creatività e desiderio di sperimentazione e modernità. Per noi, i pasticceri di successo del futuro saranno quelli che sapranno interpretare meglio i desideri di dolcezza coerenti con lo spirito del tempo, che cambia così velocemente. Per questo stiamo individuando il ristretto gruppo di super pasticceri che coordinerà quest'area”.*

L'offerta formativa dell'Istituto de Filippi passa attraverso l'utilizzo dei migliori strumenti digitali dotando le classi di lavagna digitale e gli studenti di Ipad. Inoltre, sono previsti programmi come l'approfondimento professionale e tecnologico in diverse zone d'Italia e lo studio delle lingue straniere attraverso soggiorni e campus linguistici a Londra e Antibes

Maggiori informazioni si potranno avere partecipando alle giornate di Open day previste per il 14 e 15 gennaio 2022.

Istituto De Filippi

Via L. Brambilla 15, Varese

Tel. 0332 286367

Il calendario degli open day

Sito internet | Facebook | Instagram | YouTube | LinkedIn

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it