

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