



Modellazione 3D

**Creazione di modelli meccanici,
per architettura, moda, gioielli e design**

Durata: 30 ore

Costo: 255 euro

**Creazione di modelli anatomici
e/o organici per il settore medico**

Durata: 20 ore

Costo: 180 euro

Orario: 15 - 18

Frequenza: 2 volte alla settimana

A conclusione di entrambi i corsi potrà essere prevista una dimostrazione dal vivo sull'uso della stampante 3D e dei software di slicing.

Attestati

Al termine di ogni corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Inizio attività formativa

Ogni singolo corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti previsto.

Il periodo e l'orario delle lezioni potrebbero subire delle modifiche rispetto a quanto indicato in base alle disponibilità della struttura.

Sul sito internet del Comune di Firenze al link



<https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2022>

è possibile visionare nello specifico le modalità di iscrizione e di accesso ai corsi dei Centri di Formazione Professionale del Comune di Firenze.

CFP – Ristorazione e Turismo

via Assisi n. 20

Tel 055 229510 – 2207373

email cfp.rt@comune.fi.it

CFP – Industria e Artigianato

Via Pisana n. 148

Tel 055 710546 – 705772

email cfp.ia@comune.fi.it



Per lavoro o per passione Corsi 2022



**Iscrizioni
dal 12 settembre**



CORSO PROFESSIONALIZZANTE

Formazione preparazione pasti

Durata: 330 ore di cui 110 stage presso aziende

Costo: 1.400 euro (sconto 50% per disoccupati o inoccupati iscritti al Centro per l'Impiego, residenti o domiciliati nel Comune di Firenze)

Frequenza: 5 ore al giorno per 5 giorni alla settimana

Orario: 8 - 13



Pasticceria che passione

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 2 lezioni settimanali

(5 lezioni di 4 ore ciascuna compresa degustazione)

Orario: 18 - 22

Contenuti:

- gli impasti base: pasta frolla, pasta sfoglia, pan di Spagna, pasta bignè
- crema pasticcera e crema chantilly
- realizzazione di biscotteria, bignè, torte, pasticceria per la prima colazione



Cuciniamo insieme

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 2 lezioni settimanali
(5 lezioni di 4 ore ciascuna compresa degustazione)

Orario: 18 - 22

Il Centro di Formazione Professionale propone due corsi di cucina:



Corso di base pasta fresca

Contenuti:

- impasti base e pasta semplice: le tagliatelle
- pasta ripiena: tortelli e ravioli
- formati speciali
- gnocchi



Cucina vegetariana

Contenuti:

- basi della cucina vegetariana sui principi della dieta mediterranea e nel rispetto della stagionalità
- creazione di menù a diversa difficoltà
- cucina vegana (una lezione)



Bere ad arte

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 2 lezioni settimanali
(5 lezioni di 4 ore ciascuna)

Orario: 18 - 22

Il Centro di Formazione Professionale propone due corsi di sala/bar:



Abbinamento cibo-vino

Contenuti:

- il mondo del vino, tecniche di vinificazione, le certificazioni di qualità
- le DOCG toscane e i principali vini italiani di qualità
- tecniche professionali di degustazione e di servizio del vino
- tecniche di abbinamento cibo-vino con degustazioni pratiche



I cocktail

Contenuti:

- la struttura di un cocktail, le attrezzature ed il loro relativo utilizzo
- le diverse tipologie di drink
- food pairing cocktail