

ELEMENTI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI DA FORNO



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Disoccupati maggiori di 18 anni (programma GOL)

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Ottobre 2023

ORARIO Fascia oraria da definire

GRATUITO

CERTIFICAZIONE FINALE
Validazione delle competenze

140 ORE

DETTAGLI

Il corso fornisce le capacità di base per la realizzazione di semplici prodotti da forno nel rispetto dei principi di igiene e sicurezza

AREE FORMATIVE

Pianificazione e organizzazione del lavoro, Tecnica professionale

Sicurezza, Accoglienza - Orientamento, Informatica e digitale, Parità e non discriminazione, Sviluppo sostenibile

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di panificazione e pasticceria - Attrezzatura specifica- Pc collegati alla Rete Internet - Stampanti in Rete- LIM- Sistema Operativo Win7/Win10

E DOPO?

Può inserirsi presso panetterie e pasticcerie, a livello artigianale o industriale. E' possibile proseguire la formazione e frequentare un corso per la qualifica professionale.

DATA AGGIORNAMENTO
Settembre 2023

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO
In fase di presentazione, approvazione, ed eventuale finanziamento

ISCRIZIONI ENTRO
Entro la data di inizio corso

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

GIAVENO Via Pacchiotti, 51

C. MECCANOGRAFICO: TOCF041005

www.giaveno.casadicarita.org

✉ centro.giaveno@casadicarita.org ☎ **800.02.67.17**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito