

## TECNICHE DI BASE DI IMPASTO E LIEVITAZIONE



### A CHI È RIVOLTO

**DESTINATARI** Occupati maggiori di 18 anni

**TITOLO DI STUDIO** Licenza media

### QUANDO

**INIZIO CORSO** Aprile 2025

**ORARIO** Fascia oraria da definire

### COSTO

191.25€

Eccetto esenti\*

### CERTIFICAZIONE FINALE

Validazione delle competenze

**50 ORE**

### DETTAGLI

Il percorso fornisce le conoscenze necessarie per la preparazione dei prodotti di panificazione e pizzeria, sperimentando le tecniche di base per la lavorazione dell'impasto e della cottura nel rispetto delle norme igienico sanitarie. Si tratta del primo modulo formativo del percorso, composto.

### AREE FORMATIVE

Scienza degli alimenti e merceologia; Laboratorio di panificazione

Accoglienza

### STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di pasticceria e panificazione, strumentazione di settore

#### DATA AGGIORNAMENTO

Novembre 2023

#### STATO ATTIVAZIONE

Iscrizioni aperte

#### STATO FINANZIAMENTO

Corso in attesa di approvazione nel Catalogo dell'Offerta formativa

#### ISCRIZIONI ENTRO

inizio corso e fino al raggiungimento del numero massimo dei partecipanti

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

**GIAVENO** Via Pacchiotti, 51

**C. MECCANOGRAFICO:** TOCF041005

[www.giaveno.casadicarita.org](http://www.giaveno.casadicarita.org)

✉ [centro.giaveno@casadicarita.org](mailto: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