

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

✉ 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