

ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PASTICCERIA

Addetto alle produzioni alimentari - pasticceria



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Disoccupati maggiori di 18 anni (programma GOL)

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Gennaio 2024

ORARIO Diurno

GRATUITO

CERTIFICAZIONE FINALE
Qualifica professionale

500 ORE

STAGE
200 ore

DETTAGLI

L'Addetto alle produzioni alimentari - pasticceria collabora nelle fasi di preparazione, lavorazione, produzione di pasticceria, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie; opera a livello esecutivo in imprese di piccola/media dimensione principalmente artigiane e nel comparto ristorativo a supporto dei responsabili dei processi di lavoro

AREE FORMATIVE

Pianificazione e organizzazione del lavoro, Tecnica professionale pasticceria

Accoglienza - Orientamento, Informatica e digitale, Igiene e sicurezza, Area scientifica, Sviluppo sostenibile, Parità e non discriminazione

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di cucina e pasticceria, prodotti da forno

DATA AGGIORNAMENTO
Dicembre 2023

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

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

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