

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Disoccupati maggiori di 18 anni (programma GOL)

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Gennaio 2023

ORARIO Fascia oraria da definire

GRATUITO

CERTIFICAZIONE FINALE
Qualifica professionale

600 ORE

STAGE
240 ore

DETTAGLI

La figura professionale formata possiede le competenze per preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. In particolare è in grado di applicare tecniche di selezione delle materie prime, conservazione dei prodotti, impasto, lievitazione e cottura per la preparazione di prodotti da forno.

AREE FORMATIVE

Pianificazione e organizzazione del lavoro, Tecnica professionale panetteria e pasticceria

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

STRUMENTI E RISORSE

- Laboratorio di pasticceria e panificazione
- Laboratorio informatico

E DOPO?

Può inserirsi in qualità di aiuto panettiere e/o pasticcere presso imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza e raggiunto un buon grado di autonomia, può essere in grado di gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

DATA AGGIORNAMENTO
Novembre 2022

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

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

ISCRIZIONI ENTRO
Inizio corso, salvo accordi con la direzione

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