

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE



OBIETTIVI DEL CORSO e AMBITI DI LAVORO

L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

AREE DI FORMAZIONE

- PREPARAZIONE PRODOTTI DA FORNO
- TECNICHE DI PANIFICAZIONE
- ELEMENTI DI GASTRONOMIA E MERCEOLOGIA ALIMENTARE
- TECNICHE DI IMPASTO, LIEVITAZIONE E COTTURA
- UTILIZZO MACCHINARI E ATTREZZATURE
- ELEMENTI DI DIETETICA
- TECNOLOGIE E METODI DI STOCCAGGIO
- SICUREZZA, IGIENE E HACCP

PERCORSO FORMATIVO

- LEZIONI FRONTALI
- DIDATTICA LABORATORIALE
- LEZIONI TEORICO-PRATICHE
- TUTORAGGIO INDIVIDUALIZZATO
- STAGE IN AZIENDA

LABORATORI

PANIFICAZIONE, PASTICCERIA
INFORMATICA

DESTINATARI
**disoccupati
e occupati maggiori
di 18 anni**

TITOLI DI STUDIO AMMESSI
**Diploma di scuola secondaria di I grado
QUALIFICA, DIPLOMA**

DURATA DEL CORSO:
600 ore (di cui 240 ore di STAGE)

ORARIO delle lezioni **Diurno**

CERTIFICAZIONE **Qualifica**

Modalità di ISCRIZIONE

presso la **segreteria dell'Agenzia
formativa**

ATTIVITÀ PRELIMINARI
**colloquio motivazionale
di orientamento**

SEDE DEL CORSO
RIVOLI

PER INFORMAZIONI

RIVOLI, VIA GRANDI, 5 TEL. 011.956.17.15 – 011.958.02.86

PIANEZZA, VIALE SAN PANCRAZIO, 65 TEL. 011.968.26.93

WWW.FORMAZIONE.SALOTTOEFIORITO.IT

CORSO IN FASE DI PRESENTAZIONE, APPROVAZIONE ED EVENTUALE FINANZIAMENTO
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUL POR FSE PIEMONTE 2014-2020
E SULLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO, CONTATTARE LE SEDI DI SVOLGIMENTO DEI CORSI.
INFORMAZIONE E PUBBLICITÀ AI SENSI DEL REG. (UE) N. 1303/2013, ALL. XII

*DATA INIZIO PRESUNTA EDIZ. 10/2021



**N.B. CORSI GRATUITI
EROGATI PREVIA
APPROVAZIONE E
FINANZIAMENTO DI
REGIONE PIEMONTE.**