



ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

DI COSA SI OCCUPA?

L'Addetto panificatore pasticcere svolge le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere

DOVE LAVORA

Potrà essere impiegato 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 di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni. Scolarità minima richiesta: Licenza media

DURATA: da 150 ore a 600 (comprehensive di stage) in base ai requisiti di accesso dei destinatari

TITOLO RILASCIATO: Attestato di validazione delle competenze / Attestato di Qualifica

LUOGO: Sede di Rivoli (Via Grandi, 5) o di Pianezza (Viale San Pancrazio, 65)

DATA DI INIZIO: contattare l'Agencia Formativa

Per maggiori informazioni

Agencia Formativa II.RR. Salotto e Fiorito

Telefono: 011 9580286 – 011 9561715

mail: info@salfior.it

Corso gratuito in fase di presentazione finanziato da Programma GOL nell'ambito del PNRR (missione 5, componente 1, riforma 1.1, finanziato da Unione europea – NextGenerationEU)

Il corso è rivolto indistintamente a uomini e donne (L.903/77; L.125/91)

Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/241 e Circ. RGS-IGRUE n.21 del 10/10/21 All.1 punto 3.4.1

Per informazioni dettagliate sul Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del PNRR e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi.