



Intervento realizzato da
II.RR. Salotto e Fiorito

ELEMENTI DI PASTICCERIA E CAFFETTERIA

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso prepara a svolgere le attività di base relative al processo di trasformazione degli alimenti per la realizzazione di prodotti di pasticceria e di bevande quali caffè, cioccolate calde, tisane, ecc...

Possibili **ambiti di lavoro** sono pasticcerie e bar, ma anche panetterie con il servizio caffetteria annesso.

PRINCIPALI ARGOMENTI

- Tecnica di pasticceria
- Tecnica di caffetteria
- Organizzazione degli strumenti di lavoro
- Sicurezza nel contesto lavorativo

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni. Scolarità minima richiesta: Licenza media

DURATA: 150 ore

TITOLO RILASCIATO: Attestato di validazione delle competenze

LUOGO: Sede di Rivoli (Via Grandi, 5)

DATA DI INIZIO: Contattare l'Agencia Formativa - Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti e con approvazione regionale.

Per maggiori informazioni

Agencia Formativa II.RR. Salotto e Fiorito

Telefono: 011 9580286 – 011 9561715

mail: info@salfior.it - sito internet: formazione.salottoefiorito.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.

Ed. 03/23