



# ELEMENTI DI PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO

## DESCRIZIONE

Il corso prepara a svolgere le attività di base relative al processo di trasformazione degli alimenti finalizzati alle produzioni alimentari - panetteria e prodotti da forno, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

## DOVE LAVORA

Possibili ambiti di lavoro sono laboratori di panetteria, pizzeria e altri prodotti da forno.

## PRINCIPALI ARGOMENTI

- Sicurezza nel contesto lavorativo
- Cenni relativi alle tecniche di impasto e lievitazione
- Cenni relativi alla formatura e alla cottura
- Elementi di base di confezionamento dei prodotti da forno
- Laboratorio di panetteria e prodotti da forno

**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

## Per maggiori informazioni

Agenzia Formativa II.RR. Salotto e Fiorito

Telefono: 011 9561715 - 011 9682693

mail: [info@salfior.it](mailto:info@salfior.it) - sito internet: [formazione.salottoefiorito.it](http://formazione.salottoefiorito.it)

*Corso attivato al raggiungimento del gruppo classe.*

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 14/10/21 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. 11/23