



ELEMENTI DI PASTICCERIA E CAFFETTERIA

Intervento realizzato da
II.RR. Salotto e Fiorito

DESCRIZIONE

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

- Laboratorio di Pasticceria
- Laboratorio di Caffetteria
- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime (pasticceria e caffetteria)
- Elementi di HACCP e sicurezza alimentare
- 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'Agenzia Formativa

Per maggiori informazioni

Agenzia Formativa II.RR. Salotto e Fiorito

Telefono: 011 9561715 - 011 9682693

mail: info@salfior.it - sito internet: 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