



# ELEMENTI DI PASTICCERIA E CAFFETTERIA

## 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 Fondazione II.RR. Salotto e Fiorito ETS

Telefono: 011 9561715

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

L'attivazione del corso è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

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 (missione 5, componente 1, riforma 1.1, finanziato da Unione europea – NextGenerationEU) e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi.