



ELEMENTI DI PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO

CORSO GRATUITO

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'Agenzia Formativa

Per maggiori informazioni

Agenzia Formativa Fondazione Il.RR. Salotto e Fiorito ETS

Telefono: 011 9561715

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