



ELEMENTI DI CUCINA, PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO



Intervento realizzato da
Fondazione Istituti Riuniti
Salotto e Fiorito ETS

CORSO GRATUITO

DESCRIZIONE

Il corso prepara a svolgere le attività di base per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, prodotti di pasticceria e prodotti da forno con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

DOVE LAVORA

Possibili ambiti di lavoro sono panetterie, pasticcerie, locali di pizza al taglio, gastronomie, aziende ristorative

PRINCIPALI ARGOMENTI

- Sicurezza nel contesto lavorativo
- Elementi di gastronomia e merceologia
- Cenni relativi alle tecniche di impasto e lievitazione e relativi alla formatura e alla cottura
- Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura
- Laboratorio prodotti da forno
- Laboratorio pasticceria
- Laboratorio cucina

DESTINATARI: Disoccupati maggiorenni. Scolarità minima richiesta: Licenza media

DURATA: 200 ore comprensive di 50 ore di stage

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 Istituti Riuniti Salotto e Fiorito ETS

Telefono: 011 9561715

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

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.

Ed. 04/25