

ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI

panetteria e prodotti da forno



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Disoccupati e occupati maggiori di 18 anni

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Aprile 2024

ORARIO Pre-serale

GRATUITO

CERTIFICAZIONE FINALE
Qualifica professionale

250 ORE

DETTAGLI

La figura professionale formata possiede le competenze per preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. In particolare è in grado di applicare tecniche di selezione delle materie prime, conservazione dei prodotti, impasto, lievitazione e cottura per la preparazione di prodotti da forno.

AREE FORMATIVE

Pianificazione e organizzazione del lavoro, Tecnica professionale panetteria

Accoglienza - Orientamento, Informatica e digitale, Igiene e sicurezza, Sviluppo sostenibile, Parità e non discriminazione

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di cucina - Pc collegati alla rete internet - Stampanti di rete - Sistema operativo Win7/Win10 - Software Libre Office - LIM - Collegamento a Google Workspace for Education Fundamentals

E DOPO?

Può inserirsi in qualità di aiuto panettiere presso imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza e raggiunto un buon grado di autonomia, può essere in grado di gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

DATA AGGIORNAMENTO
Marzo 2024

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO
In attesa di approvazione e finanziamento

ISCRIZIONI ENTRO
Inizio corso

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

TORINO Corso Brin 26

C. MECCANOGRAFICO: TOCF00600T

www.torino.casadicarita.org

✉ info.torino@casadicarita.org ☎ **800.90.11.62**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito