

# ELEMENTI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI DA FORNO



## A CHI È RIVOLTO

**DESTINATARI** Disoccupati maggiori di 18 anni (programma GOL)

**TITOLO DI STUDIO** Licenza media

## QUANDO

**INIZIO CORSO** Maggio 2024

**ORARIO** Diurno

**GRATUITO**

**CERTIFICAZIONE FINALE**  
Validazione delle competenze

**140 ORE**

## DETTAGLI

Il corso fornisce le capacità di base per la realizzazione di semplici prodotti da forno nel rispetto dei principi di igiene e sicurezza

## AREE FORMATIVE

Pianificazione e organizzazione del lavoro, Tecnica professionale

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

## STRUMENTI E RISORSE

Aula attrezzata, laboratorio professionale, laboratorio informatico, collegamento a Google Workspace for Education Fundamentals

## E DOPO?

Può inserirsi presso panetterie e pasticcerie, a livello artigianale o industriale. E' possibile proseguire la formazione e frequentare un corso per la qualifica professionale.

**DATA AGGIORNAMENTO**  
Marzo 2024

**STATO ATTIVAZIONE**  
Iscrizioni aperte

**STATO FINANZIAMENTO**  
Approvato in attesa di 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](mailto: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