

ELEMENTI DI PIZZERIA E PANIFICAZIONE

CSF CFP Alberghiero Acqui Terme

Indirizzo: Via Principato di Seborga, 6 - 15011 Acqui Terme (AL)

Telefono: 0144-313418 - **Fax:** 0144-310092

Email: info@formalberghiera.org

Il corso

Dopo il corso la figura professionale sarà in grado di:

- pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
- preparare prodotti da forno (pizze, pane e focacce) nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
- applicare criteri di selezione delle materie prime
- approntare materie prime per la preparazione di pizze, pane e focacce
- apprendere le principali tecniche di impasto, lievitazione e cottura
- applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti

Durata:

140 ore

Contenuti

Durante il corso vengono trattati i seguenti contenuti professionalizzanti:

- Tecnologie informatiche applicate al settore
- Lavorazione e preparazione di prodotti da forno (pizze e focacce)
- Tecniche di guarnizione e decorazione
- Traformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari
- Sicurezza

Certificazione finale

Attestato di validazione delle competenze

Destinatari

Disoccupati

Prerequisiti

Nessuno

Scolarità

Diploma scuola media secondaria di primo grado (Licenza media)

Modalità di selezione

E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento.

Tipologia

GRATUITO GOL

Periodo inizio corso

Per informazioni relative a tempistiche, aspetti organizzativi, documentazione necessaria, termine accettazione iscrizioni contattare la Segreteria del Centro.

Stato

Da approvare

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)