ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO

CSF Borgosesia

Indirizzo: Via Isola di Sotto 65 - 13011 Borgosesia (VC)

Telefono: 0163-209059 - **Fax:** 0163-208376

Email: csf-borgosesia@enaip.piemonte.it

Il corso

Svolge le mansioni di aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative.

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 nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
- applicare criteri di selezione delle materie prime
- approntare materie prime per la preparazione di prodotti da forno
- apprendere le principali tecniche di impasto, lievitazione e cottura per la preparazione di prodotti da forno
- applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti

Durata:

500 ore di cui 200 di stage

Contenuti

Il percorso è articolato in una fase integrativa, una fase professionalizzante finalizzata a fornire i contenuti specifici del profilo di riferimento, lo stage e la prova di valutazione finale.
Durante il corso vengono trattati i seguenti contenuti professionalizzanti:
- Tecnologie informatiche applicate al settore
- Lavorazione e preparazione di prodotti da forno
- Tecniche di decorazione e confezionamento
- Traformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari

Certificazione finale

Attestato di Qualifica professionale (EQF 2)

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 all’organizzazione del corso rivolgersi alla Segreteria del Centro

Stato

Da approvare

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