

## TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PRODUZIONI DA FORNO

### 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 prodotti da forno (pane, grissini, focacce, pizze e prodotti della pasticceria)
- apprendere le principali tecniche di impasto, lievitazione e cottura
- applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti

### Durata:

480 ore (160 di stage)

### Contenuti

Durante il corso vengono trattati i seguenti contenuti professionalizzanti:

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

### Certificazione finale

Attestato di validazione delle competenze

### Destinatari

Immigrati disoccupati

### Prerequisiti

Nessuno

### Scolarità

Nessuna scolarità` specifica

## **Modalità di selezione**

E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento.

## **Tipologia**

Gratuito

## **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)