

ELEMENTI DI PASTICCERIA E GELATERIA - PROGETTO GOL

CSF Cuneo

Indirizzo: C.so Garibaldi n. 13 - 12100 Cuneo (CN)

Telefono: 0171.693605 - **Fax:** 0171.64479

Email: csf-cuneo@enaip.piemonte.it

Il corso

Prepara **specialità al forno** come **torte, dolci, biscotti e gelati**.

Dopo il corso la figura professionale sarà in grado di:

- **riconoscere le diverse materie prime**
- di utilizzare le **tecniche di composizione delle ricette, le tecniche di impasto e di lavorazione, presentazione e decorazione dei prodotti**, utilizzando sia le **attrezzature tradizionali** che quelle tecnologicamente avanzate.

Durata:

80 ore

Contenuti

Durante il corso vengono trattati i seguenti contenuti professionalizzanti:

- Tecnologie informatiche/digitali applicate al settore
- Lavorazione e preparazione di prodotti da forno e di gelateria
- Tecniche di decorazione e confezionamento
- Trasformazione, 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

Il corso partirà al raggiungimento del numero minimo di iscritti previsti. Contattare la segreteria.

Documentazione necessaria: licenza media, attestato di disoccupazione e patto di servizio con profiling.

Stato

Approvato

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



Intervento realizzato da

