

## FORMAZIONE AL LAVORO - Aiutante panificatore pasticcere

### 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](mailto:info@formalberghiera.org)

### Il corso

E' un corso annuale finalizzato a far acquisire agli allievi competenze lavorative specifiche in qualità di aiutante panificatore-pasticcere. Attraverso attività di laboratorio (con gruppi classe mediamente di 8 allievi) gli allievi sperimenteranno attività volte sia allo sviluppo di competenze di autonomia, gestione della propria mansione e comunicazione sia allo sviluppo di competenze tecnico professionali specifiche del settore professionale. Durante lo stage, sotto la guida di un tutor aziendale, gli allievi avranno l'opportunità di sperimentare nel contesto lavorativo le competenze apprese.

### Durata:

323 ore di cui 160 di stage

## Contenuti

Il corso si articola nelle seguenti fasi:

**SVILUPPO DELLE COMPETENZE CHIAVE** per l'acquisizione delle competenze di orientamento al lavoro e informatico-digitali quali competenze di base fondamentali per l'occupabilità di una persona:

**LABORATORI ORIENTATIVI:**

- orientamento al lavoro
- servizi per l'occupabilità
- preparazione allo stage

**TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI:**

- Funzioni di base del sistema operativo
- Soft Skills digitali
- Elementi di foglio elettronico
- Principi di elaborazione testi

**SVILUPPO DELLE COMPETENZE PERSONALI E PROFESSIONALI** per l'acquisizione delle competenze utili a svolgere le proprie mansioni nei contesti professionali di inserimento

**-SICUREZZA**

**COMUNCAZIONE**

- Tecniche di relazione
- i contesti di comunicazione

**LABORATORI INTEGRATIVI**

Procedure nell'utilizzo di strumenti, attrezzi e macchinari

Organigrammi aziendali

**LABORATORIO PROFESSIONALE DI BASE**

Norme di igiene

Procedure specifiche di contesto

Recuperi ed approfondimenti

**LABORATORIO PROFESSIONALE PANIFICATORE PASTICCERE**

Tecniche di impasto, lievitazione e cottura e decorazione

**VALORIZZAZIONE DEI PRINCIPI ORIZZONTALI DEL POR** azione specifica di sensibilizzazione su tematiche fondamentali per l'esercizio di una cittadinanza consapevole

- pari opportunità e non discriminazione
- principi di sviluppo sostenibile

## Certificazione finale

Attestato di validazione delle competenze con l'indicazione delle competenze dell'indirizzo professionale e valido ai fini del collocamento mirato.

## Destinatari

Disabili fisici, sensoriali, psichiatrici e invalidi civili e del lavoro (L. 68/1999, 46%)

## Prerequisiti

Non sono previsti prerequisiti specifici ad eccezione dell'iscrizione alle liste del collocamento obbligatorio (L. 68/1999) del C.p.I.

## Scolarità

Obbligo scolastico assolto

## Modalità di selezione

E' previsto un colloquio individuale per la verifica di motivazioni, interessi personali, capacità residue dei/lle candidati/e. Ad esso può aggiungersi un ulteriore colloquio con la famiglia, i docenti di riferimento, gli educatori, gli assistenti sociali.

## Tipologia

Gratuito

## **Periodo inizio corso**

Per informazioni relative alle note organizzative: - Orario settimanale - Inizio / Termine del corso - Documentazione necessaria - Termine accettazione iscrizioni - Logistica  
contattare la Segreteria del Centro

## **Stato**

Approvato

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

Intervento realizzato da

