

## ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO

### CSF Settimo

**Indirizzo:** Via Cavour n. 10 - 10036 Settimo T.se (TO)

**Telefono:** 011.8003894 - **Fax:** 011.8978698

**Email:** csf-settimo@enai.piemonte.it

### Il corso

Svolge le mansioni di aiuto panettiere e/o pasticciere 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

Potrà trovare lavoro come aiuto panettiere e/o pasticciere in ristoranti, alberghi, panifici, pasticcerie, cioccolaterie, pizzerie e in imprese artigiane di piccola e media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative.

### Durata:

250 ore

### 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 con idoneità per la S.A.B. (ex REC)

### Destinatari

Disoccupati

### Prerequisiti

Possedere esperienza professionale/formativa nel settore ristorativo/agroalimentare

**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

**Quota partecipazione**

gratuito

**Stato**

Da approvare

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