

ELEMENTI DI PASTICCERIA E GELATERIA

Programma GOL

Durata: 120 ore

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Via Paolo Sarpi, 123 - Torino

+39 011 61 67 70 - fciofs@ciofs.net

TOCF02100X (codice meccanografico)



ELEMENTI DI PASTICCERIA E GELATERIA

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Obiettivo

Il percorso si pone l'obiettivo di formare figure professionali con caratteristiche prettamente esecutive in grado di svolgere compiti connessi alle attività di lavorazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati necessarie alle attività di preparazione di prodotti di pasticceria e di gelateria. Attraverso l'applicazione di metodologie basilari e all'utilizzo di strumenti e di informazioni, vengono approfondite le conoscenze necessarie a sviluppare le competenze digitali finalizzate ai processi di self empowerment.

Contenuti

- Sicurezza
- Predisposizione del processo e degli spazi di lavoro
- Operazioni di trasformazione e confezionamento del prodotto
- Informatica e digitale

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Validazione delle competenze