

ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PASTICCERIA

Programma GOL

Durata: 500 ore di cui 150 ore di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "E. Palomino"

Viale Marchino, 131 - 15033 Casale M.to (AL)

+39 0142 45 48 76 - qciofs@ciofs.net

ALCF012004 (codice meccanografico)



ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PASTICCERIA

CFP "E. Palomino"

Obiettivo

Il corso deve consentire all'addetto alle produzioni alimentari di collaborare nelle fasi di preparazione e lavorazione dei prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. In aggiunta verranno approfondite le tematiche inerenti all'informatica in riferimento all'elaborazione di testi e alle competenze digitali finalizzate ai processi di self empowerment.

Contenuti

- Accoglienza e Orientamento
- Informatica e Digitale
- Social Placement
- Contribuire allo sviluppo sostenibile e alla difesa dell'ambiente
- Sicurezza
- Pianificazione delle attività
- Qualità e igiene alimentare
- Pasticceria
- 150 ore di stage
- Prova finale con commissione esterna

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

ATTESTATO DI QUALIFICA - Lo stesso attestato verrà rilasciato anche in caso di interruzione imprevista del percorso da parte dell'allievo al quale verranno validate le sole competenze o parti di essere acquisite fino al momento dell'abbandono, qualora ne ricorrano le condizioni secondo quanto specificato nella normativa di riferimento (Testo Unico Regione Piemonte per le certificazioni - D.D. 849/2017).