

# TECNICHE DI CUCINA E PRODOTTI DA FORNO

Programma GOL

Durata: 300 ore di cui 140 di stage

## CIOFS-FP Piemonte ETS

*CFP "Istituto Virginia Agnelli"*

Via Paolo Sarpi, 123 - Torino

+39 011 61 67 70 - [fciofs@ciofs.net](mailto:fciofs@ciofs.net)

TOCF02100X (codice meccanografico)



## TECNICHE DI CUCINA E PRODOTTI DA FORNO

*CFP "Istituto Virginia Agnelli"*

### Obiettivo

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di svolgere attività per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici e prodotti da forno con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Questa figura professionale può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore agroalimentare.

### Contenuti

- SICUREZZA
- TRASFORMAZIONE ALIMENTARE
- INFORMATICA E DIGITALE

### Destinatari

Disoccupati

### Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

### Certificazione finale

Validazione delle competenze