

ELEMENTI DI PANETTERIA E PASTICCERIA DA FORNO

Programma GOL

Durata: 300 ore di cui 150 di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Ist. M. Ausiliatrice"

Via Gagliaudo,3 - 15121 Alessandria
+39 0131 43 221 - mciofs@ciofs.net
ALCF01400Q (codice meccanografico)



ELEMENTI DI PANETTERIA E PASTICCERIA DA FORNO

CFP "Ist. M. Ausiliatrice"

Obiettivo

Il percorso consente di acquisire competenze relative alla preparazione di prodotti di panificazione e di pasticceria da forno. Verranno presentate metodologie di base, strumenti e informazioni finalizzate allo svolgimento di attività relative alla preparazione dei prodotti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di prodotti cucinati prevalentemente al forno.

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.

Competenze professionali

Il corso è finalizzato al conseguimento seguenti abilità:

Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro rispettando fasi e tempi - Ottimizzare la gestione dei rifiuti favorendo il riuso e il riciclo dei materiali - Individuare prodotti, materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di lavorazione - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti semi lavorati e finiti - Identificare gli aspetti merceologici degli alimenti - Approntare materie prime e strumenti - Applicare le principali tecniche di impasto, lievitazione, formatura e cottura - Rispettare i tempi e le sequenze di preparazione dei prodotti - Predisporre il prodotto per stoccaggio e confezionamento

Contenuti

Il percorso è strutturato in fasi, finalizzate a fornire i contenuti specifici del profilo.

Nello specifico sono trattati i contenuti relativi a:

- FASE ORIENTATIVA: fase dedicata allo sviluppo delle competenze orientative;
- FASE INTEGRATIVA: fase dedicata allo sviluppo delle competenze trasversali (informatica, pari opportunità, sicurezza e sviluppo sostenibile);
- FASE PROFESSIONALIZZANTE: fase dedicata all'acquisizione delle competenze tipiche del profilo professionale di riferimento

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

L'ammissione al corso prevede un colloquio motivazionale di orientamento.

Certificazione finale

Ai/alle partecipanti con almeno 2/3 delle ore corso frequentate e il superamento dell'esame finale, rilascio di Certificato di validazione delle competenze