

ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PRODOTTI DA FORNO

Programma GOL

Durata: 500 ore di cui 150 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 - PRODOTTI DA FORNO

CFP "E. Palomino"

Obiettivo

L'Addetto alle produzioni alimentari opera a livello esecutivo in imprese di piccola/media dimensione principalmente artigiane e nel comparto ristorativo a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. In particolare, l'indirizzo "panetteria e prodotti da forno" consente all'addetto di collaborare nelle fasi di preparazione, lavorazione e cottura del pane e dei prodotti da forno, 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.

Competenze professionali

Utilizzare le istruzioni per predisporre le attività tipiche del settore e i cicli di lavoro; Svolgere le attività in conformità alle normative riguardanti la sicurezza, i requisiti igienico-sanitari e nel rispetto dei piani di autocontrollo aziendali; Preparare prodotti da forno nel rispetto della normativa di settore

Contenuti

- SOCIAL PLACEMENT;
- PREPARAZIONE E RIELABORAZIONE STAGE;
- PARI OPPORTUNITÀ;
- INFORMATICA e DIGITALE;
- ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ;
- SICUREZZA;
- PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITA';
- QUALITA' E IGIENE ALIMENTARE;
- PANETTERIA;
- PRODOTTI DA FORNO

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Qualifica professionale