

ELEMENTI DI PANETTERIA, PIZZERIA, PASTICCERIA E PREPARAZIONE PIATTI

Programma GOL

Durata: 300 ore di cui 150 di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Ist. Santa Teresa"

Via Palazzo di Città, 5 - 10023 Chieri (TO)

+39 011 94 78 415 - bciofs@ciofs.net

TOCF00100P (codice meccanografico)



ELEMENTI DI PANETTERIA, PIZZERIA, PASTICCERIA E

PREPARAZIONE PIATTI

CFP "Ist. Santa Teresa"

Obiettivo

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di svolgere attività per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, prodotti di panetteria e pasticceria 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 nel settore agroalimentare.

Contenuti

- INFORMATICA E DIGITALE
- SICUREZZA
- TRASFORMAZIONE ALIMENTARE

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Validazione delle competenze