

ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PASTICCERIA

Programma GOL

Durata: 400 ore di cui 150 di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Ist. Sacro Cuore"

Corso Italia, 106 - 13100 Vercelli

+39 0161 21 33 17 - iciofs@ciofs.net

VCCF00500C (codice meccanografico)



ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PASTICCERIA

CFP "Ist. Sacro Cuore"

Obiettivo

Il percorso consente di acquisire competenze relative alla preparazione di prodotti di pasticceria. 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. 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. Il percorso è interamente gratuito e, nella consapevolezza che le politiche di pari opportunità devono agire sull'organizzazione del lavoro, garantendo un'adeguata rappresentanza femminile, la partecipazione al percorso è rivolta ad ambo i sessi. In tal senso l'intento è quello di garantire pari opportunità nel mercato del lavoro e prevenire ogni forma di discriminazione basata sul genere.

Contenuti

- Preparazione e rielaborazione stage
- Accoglienza e orientamento
- Parità fra uomini e donne e non discriminazione
- Contribuire allo sviluppo sostenibile e alla difesa dell'ambiente
- Contestualizzare i principi dello sviluppo sostenibile nelle attività economico-produttive del settore di riferimento
- Sicurezza
- Informatica e digitale
- Social placement
- Pianificazione del lavoro
- Prodotti di pasticceria

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Qualifica professionale