

ELEMENTI DI FINGER FOOD E PICCOLA PASTICCERIA SALATA

Programma GOL

Durata: 80 ore

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Via Paolo Sarpi, 123 - Torino

+39 011 61 67 70 - fciofs@ciofs.net

TOCF02100X (codice meccanografico)



ELEMENTI DI FINGER FOOD E PICCOLA PASTICCERIA SALATA

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Obiettivo

Il percorso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze teorico-pratiche legate alla produzione di prodotti di pasticceria salata, in particolare nell'ambito del finger food. Durante il percorso verranno sviluppate le principali tecniche di impasto, cottura e decorazione dei prodotti.

Contenuti

Sicurezza
Operazioni di trasformazione e confezionamento del prodotto
Informatica e digitale

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Validazione competenze