

# ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PASTICCERIA

Programma GOL

Durata: 400 ore di cui 200 di stage

## CIOFS-FP Piemonte ETS

*CFP "Istituto Virginia Agnelli"*

Via Paolo Sarpi, 123 - Torino

+39 011 61 67 70 - [fciofs@ciofs.net](mailto:fciofs@ciofs.net)

TOCF02100X (codice meccanografico)



## ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PASTICCERIA

*CFP "Istituto Virginia Agnelli"*

### Obiettivo

Il percorso si pone l'obiettivo di formare figure professionali con caratteristiche prettamente esecutive in grado di svolgere compiti connessi alle attività di lavorazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati necessarie alle attività di preparazione di prodotti di pasticceria e di gelateria. Attraverso l'applicazione di metodologie basilari e all'utilizzo di strumenti e di informazioni, vengono approfondite le conoscenze necessarie a sviluppare le competenze digitali finalizzate ai processi di self empowerment.

### Contenuti

Sicurezza  
Predisposizione degli spazi di lavoro  
Pianificazione del processo di lavoro  
Operazioni di trasformazione e confezionamento del prodotto  
Informatica e digitale

### Destinatari

Disoccupati

### Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

### Certificazione finale

Validazione delle competenze