

# ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PANETTERIA PIZZERIA PRODOTTI DA FORNO

**Programma GOL**

**Durata: 500 ore di cui 200 di stage**

## CIOFS-FP Piemonte ETS

*CFP "Ist. Sacro Cuore"*

**Corso Italia, 106 - 13100 Vercelli**

**+39 0161 21 33 17 - [iciofs@ciofs.net](mailto:iciofs@ciofs.net)**

**VCCF00500C (codice meccanografico)**



## ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PANETTERIA PIZZERIA

### PRODOTTI DA FORNO

*CFP "Ist. Sacro Cuore"*

#### Obiettivo

Il percorso consente di acquisire competenze relative alla preparazione di prodotti da forno, in particolare pane, pizza, e dolci da forno. 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 da forno: pane, pizza, focacce, torte e biscotti.

#### Destinatari

Disoccupati

#### Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

#### Certificazione finale

Qualifica professionale