CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO (**GOL 103-104**)

ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO



Destinatari: disoccupati che hanno assolto o sono stati prosciolti dall'obbligo formativo e profilati GOL 103 e 104*

Sede di svolgimento: Torino, Via Durandi 13

Costo: Gratuito

Durata del corso: fino a 250 ore.
La durata del percorso formativo verrà personalizzata in base alle esigenze formative degli studenti.

Titolo rilasciato: Attestato di validazione delle competenze o qualifica

Descrizione dell'iter formativo proposto:

Durante lo svolgimento del corso si apprenderà come pianificare ed organizzare tutte le fasi necessarie alla realizzazione dei prodotti da forno.
Si partirà dalla conoscenza di strumenti, attrezzature e macchinari del settore, i metodi di utilizzo, la verifica quotidiana del loro funzionamento e manutenzione. Verranno poi trattate tutte le basilari tecniche di impasto, lievitazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati, ponendo anche particolare attenzione alle specialità agroalimentari del territorio e alle preparazioni alimentari biologiche e per celiaci.
Particolare importanza verrà data allo studio della normativa igienico sanitaria e di sicurezza del settore, che dovrà essere rispettata durante l'intero processo di lavorazione dei prodotti e durante lo stoccaggio delle materie prime e dei semi-lavorati e lavorati realizzati.
Durante il percorso verranno inoltre trattate alcune competenze di base quali le tecnologie informatiche, legislazione del lavoro, orientamento.

Obiettivi del corso:

Il corso ha l'obiettivo di formare la figura professionale dell'Addetto panificatore pasticcere, che sarà in grado di svolgere le proprie mansioni in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative.

Per informazioni ed iscrizioni:
Infopoint: Via Carlo Alberto 24/A – Torino
Numero Verde: 800/985384 – Centralino: 011/5620017
performare@immaginazioneelavoro.it - www.immaginazioneelavoro.it

*Tutti i destinatari GOL possono accedere ai percorsi di formazione professionale in esito al servizio di orientamento specialistico e skill gap analysis. La durata della formazione varia a seconda del percorso in cui i destinatari sono inseriti:

- percorso 1 accede a percorsi formativi di massimo 100 ore;
- percorso 2 accede a percorsi formativi di massimo 150 ore;
- percorso 3 accede a percorsi formativi di massimo 600 ore;
- percorso 4 può accedere alla formazione prevista per tutti gli altri percorsi.

E' stata avviata la raccolta di candidature per il corso: ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO. Il corso è rivolto a candidati maggiorenni di entrambi i sessi (L.903/77; L125/91). L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.
Le adesioni non saranno vincolanti, ma daranno precedenza al momento dell'effettiva apertura delle selezioni. La successiva fase di selezione potrà essere soggetta al superamento di specifiche prove di selezione, che verranno comunicate ai candidati. L'intervento contribuisce a comporre l'offerta formativa dell'ente, ma non necessariamente potrà essere attivato. Il titolo ed il numero di ore sono indicativi. Data pubblicazione: 23/10/2024

Intervento realizzato da: IMMAGINAZIONE E LAVORO