Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

# ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PASTICCERIA

Addetto alle produzioni alimentari - pasticceria

**A CHI È RIVOLTO**

**DESTINATARI** Disoccupati maggiori di 18 anni (programma GOL)

**TITOLO DI STUDIO** Licenza media

**QUANDO**

**INIZIO CORSO** Gennaio 2024

**ORARIO** Diurno

| GRATUITO | CERTIFICAZIONE FINALE<br>Qualifica professionale | 500 ORE | STAGE<br>200 ore |
|---|---|---|---|

**DETTAGLI**

L'Addetto alle produzioni alimentari - pasticceria collabora nelle fasi di preparazione, lavorazione, produzione di pasticceria, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie; opera a livello esecutivo in imprese di piccola/media dimensione principalmente artigiane e nel comparto ristorativo a supporto dei responsabili dei processi di lavoro

**AREE FORMATIVE**

Pianificazione e organizzazione del lavoro, Tecnica professionale pasticceria

Accoglienza - Orientamento, Informatica e digitale, Igiene e sicurezza, Area scientifica, Sviluppo sostenibile, Parità e non discriminazione

**STRUMENTI E RISORSE**

Laboratorio di cucina e pasticceria, prodotti da forno

**DATA AGGIORNAMENTO**
Dicembre 2023

**STATO ATTIVAZIONE**
Iscrizioni aperte

**STATO FINANZIAMENTO**
In fase di presentazione, approvazione, ed eventuale finanziamento

**ISCRIZIONI ENTRO**
inizio corso e fino al raggiungimento del numero massimo dei partecipanti

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

**GIAVENO** Via Pacchiotti, 51

**C. MECCANOGRAFICO:** TOCF041005

**www.giaveno.casadicarita.org**

centro.giaveno@casadicarita.org **800.02.67.17**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito

Intervento realizzato da: Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus