

# ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO



## 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**  
Qualifica professionale

**500 ORE**

**STAGE**  
200 ore

## DETTAGLI

L'Addetto alle produzioni alimentari - panetteria e prodotti da forno collabora nelle fasi di preparazione, lavorazione, produzione e cottura del pane e dei prodotti da forno, farine e pasta 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 panetteria

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

## STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di pasticceria, panificazione e prodotti da forno  
Laboratorio informatico

**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](http://www.giaveno.casadicarita.org)

✉ [centro.giaveno@casadicarita.org](mailto: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