

## TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



### A CHI È RIVOLTO

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

**TITOLO DI STUDIO** Licenza media

### QUANDO

**INIZIO CORSO** Gennaio 2024

**ORARIO** Fascia oraria da definire

**GRATUITO**

**CERTIFICAZIONE FINALE**  
Validazione delle competenze

**150 ORE**

### DETTAGLI

Il corso fornisce le capacità di realizzare e confezionare prodotti di panetteria e pasticceria fresca, pasticceria da forno e pizzeria, utilizzando le moderne tecniche di produzione, decorazione, conservazione e presentazione. Le conoscenze merceologiche permetteranno di personalizzare le ricette in base a specifiche esigenze.

### AREE FORMATIVE

Tecnica professionale

Igiene e Sicurezza, Accoglienza - Orientamento, Informatica e digitale, Parità e non discriminazione, Sviluppo sostenibile

### STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di panificazione e pasticceria  
Laboratorio informatico

### E DOPO?

Può inserirsi presso panetterie e pasticcerie, a livello artigianale o industriale. E' possibile proseguire la formazione e frequentare un corso per la qualifica professionale.

**DATA AGGIORNAMENTO**  
Dicembre 2024

**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