

CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA E DI PRODOTTI DA FORNO (ED. 3)

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il corso è promosso nell'ambito del Programma “Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL”

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il percorso formativo ha l'obiettivo di trasferire competenze specifiche relative all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla lavorazione, produzione e confezionamento di prodotti di pasticceria e prodotti da forno. Sempre in correlazione alle normative igienico-sanitarie vigenti.

Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti Unità formative:

UF 1 Merceologia (8 ore);

UF 2 Cicli di lavorazione (8 ore);

UF 3 Lavorazione di prodotti dolciari e panari (15 ore);

UF 4 Competenze Digitali (4 ore)

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il percorso formativo ha una durata complessiva di 35 ore.

Le lezioni si svolgeranno indicativamente in orario 9:00-13:00 dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70 %.

BENEFICIARI DEI PERCORSI FORMATIVI:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro;
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro;

- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale;
- Lavoratori fragili o vulnerabili;
- Disoccupati senza sostegno al reddito;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor).

ISCRIZIONI AL CORSO: Per l'effettuazione dell'iscrizione beneficiario dovrà recarsi presso un Centro per l'Impiego.