



fondo
sociale europeo



Centro di **Torino - Corso Brin**
Corso Brin 26 - Tel. 011 22 12 611
centro.torinobrin@casadicarita.org
www.casadicarita.org



Addetto panificatore pasticciere

Destinatari del corso:
Disoccupati maggiori di 25 anni
Occupati maggiori di 18 anni

Titolo di studio richiesto: Licenza Media
Ore: 250
Fascia oraria: Preserale

Obiettivo del corso

L'Addetto panificatore pasticciere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticciere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

Aree formative

Accoglienza - Orientamento, Igiene e sicurezza, Pari opportunità, Tecnologie informatiche, Elementi per la sostenibilità, Pianificazione ed organizzazione del lavoro, Tecnica professionale di panetteria e pasticceria.

Risorse impiegate

Laboratorio di cucina, laboratorio informatico.

Note organizzative

Durata corso: 250 ore annue

Orari:

2-3 sere alla settimana con orario 18-21

Inizio / termine: Ottobre 2019/ Giugno 2020

Criteri di ammissione:

Colloquio/test motivazionale di orientamento

Termine accettazione iscrizioni: All'atto del colloquio motivazionale.

Certificazione

Certificazione:

Al termine del corso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato dall'Ente Pubblico, l'attestato di Qualifica Professionale, comprensivo di allegato contenente l'indicazione delle competenze acquisite.

Stato finanziamento: Approvato e finanziato

Data di aggiornamento: Lunedì, 17 Giugno, 2019

organismo intermedio:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE