

TECNICHE PANIFICAZIONE PASTICCERIA



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Persone Detenute

TITOLO DI STUDIO Nessuna particolare scolarità richiesta

QUANDO

INIZIO CORSO Dicembre 2022

ORARIO Diurno

GRATUITO

300 ORE

DETTAGLI

Il corso intende formare un aiutante pasticcere che potrà essere impiegato per svolgere le mansioni di base tipiche di imprese artigiane di piccola e media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di interpretare la commessa e realizzare i prodotti richiesti, registrare anomalie nel funzionamento delle attrezzature proprie del laboratorio eseguendo interventi di pulizia e ordinaria manutenzione, conservare e stoccare i prodotti in modo adeguato.

AREE FORMATIVE

Pianificazione e organizzazione del Lavoro, Tecnica professionale panetteria e pasticceria

Accoglienza - Orientamento, Tecnologie informatiche, Igiene e sicurezza, Sviluppo sostenibile, Parità e non discriminazione, Rafforzamento competenze di base

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di cucina attrezzato. Attrezzature e materiali per panificazione e pasticceria. Laboratorio informatico. Dispositivi di protezione individuali.

DATA AGGIORNAMENTO
Settembre 2022

STATO ATTIVAZIONE
Corso iniziato

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

ISCRIZIONI ENTRO
Inizio corso (salvo accordi con la Direzione del Centro)

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

ASTI Via Testa, 89

C. MECCANOGRAFICO: ATCF00500L

www.asti.casadicarita.org

/casadicaritaAsti/

centro.asti@casadicarita.org **800.53.91.75**

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