



CNA Sostenibile srl

CORSO PER “PASTICCERE”

Asse I Adattabilità approvato con R.U. 2814/2013 - P.O.R 2007/2013 FSE Obiettivo 2 – P.E.T. 2008/2010 Avviso Pubblico “Interventi Formativi per la Tuscia” D.G.P. n. 153 del 06.06.2013 Determina Dirigenziale n. 1756 del 13/06/2013 pubblicata in data 17.06.2013 e s.m.i.

FIGURA PROFESSIONALE E PROGRAMMA DIDATTICO

Il corso intende fornire le competenze per l’inserimento in Pasticcerie.

Obiettivo generale è accrescere la spendibilità nel mondo del lavoro di donne e uomini inoccupati, disoccupati ed occupati attraverso l’acquisizione di competenze in un settore ove siano effettive opportunità lavorative, sia quali dipendenti che come avvio di attività imprenditoriali autonome.

In termini di acquisizione di competenze, obiettivo specifico è quello di fornire le necessarie basi favorendo un inserimento reale nel contesto lavorativo avendo nozione del ciclo di lavoro e dell’organizzazione, per giungere - attraverso la formazione di aula e la work experience - ad una certa autonomia operativa che favorisca opportunità occupazionali.

ARGOMENTI

Addetto alla manipolazione degli alimenti HACCP	6 ORE
Le materie prime - merceologia degli alimenti	6 ORE
Caratteristiche e tecniche di utilizzo attrezzature e macchinari di pasticceri	6 ORE
Il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasticceria	6 ORE
Tecniche e strumenti di produzione di paste base	7 ORE
Tecniche di produzione di creme e lavorazione del cioccolato	5 ORE
Tecniche di composizione, farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria	2 ORE
Valorizzazione dei prodotti tipici attraverso i marchi collettivi	2 ORE
Work experience - tirocinio	80 ORE

TOT 120 ORE