

ADDETTO ALLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI PASTICCERIA

Descrizione e prospettive occupazionali

Il corso di formazione in **Addetto alle produzioni agro alimentari – Pasticceria** insegna competenze specifiche nella preparazione di prodotti di pasticceria. Copre metodologie di base, strumenti, scelta e conservazione delle materie prime, e la realizzazione di prodotti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Svolgerai mansioni a livello esecutivo in imprese di dimensioni ridotte o medie, prevalentemente di natura artigianale, nonché nel settore della ristorazione fornendo supporto ai responsabili dei processi di lavoro.

Il corso è soggetto ad approvazione e finanziamento della Regione Piemonte.

In linea con il principio di Pari Opportunità sancito dalla Legge 125/91 art. 4, si garantisce una partecipazione paritaria tra i generi.

A chi è rivolto

Il corso è destinato a persone disoccupate iscritte al programma GOL in possesso di licenza media

IL CORSO

 Ore totali : 500 di cui 200 di stage

 Qualifica professionale

SEDI DI SVOLGIMENTO

CIAC “ F. PRAT ” - IVREA

Via Varmondo Arborio, 5

Per informazioni e iscrizioni contattare:

IVREA: 0125 1865420
sede.ivreaprat@ciacformazione.it