



fondo
sociale europeo



SALUZZO
Via Griselda, 8
Tel. 0175 248285
segreteria.saluzzo@cnosfap.net
www.cnosfap.net -

M.D.L.- ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

corso approvato in attesa di finanziamento

OBIETTIVI, COMPETENZE E ARGOMENTI DEL CORSO

L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere 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.

Il corso si sviluppa in una prima fase in aula e laboratorio dove vengono trasmesse le conoscenze di base relative alla principali lavorazioni ed impasti e li si introduce alle regole del mondo del lavoro; un periodo di stage per verificare l'efficacia delle conoscenze e delle capacità acquisite con la frequenza del percorso e completare lo sviluppo della professionalità attraverso l'esercizio delle competenze in situazione reale; unultimo periodo di formazione per il consolidamento degli apprendimenti nel corso e durante il periodo di stage.

Il target di utenti previsto per le attività formative è costituito da disoccupati giovani (di età pari o superiore a 18 anni) e adulti, in prevalenza con il solo diploma di scuola secondaria di primo grado e quindi privi di qualifica o titolo di livello secondario

Durante il corso gli allievi verranno sensibilizzati, come complemento agli argomenti primari, con tematiche di sicurezza, sostenibilità ambientale, pari opportunità e non discriminazione, parità tra uomini e donne per tutti per mezzo di contestualizzazioni rispetto al settore.

Tipologia prova finale: Prova di agenzia validata, con commissione esterna

Prerequisiti: Percorso per adulti con o senza crediti; licenza di scuola secondaria di primo grado o accertamento di competenze iniziale per coloro che ne fossero privi;

Come previsto da bando (punto 2.2.6 - destinatari), in caso di posti ancora disponibili, è possibile l'iscrizione anche per chi è in possesso di un titolo di studio di livello superiore.

Attività preliminari

Verifica dei requisiti formali di ammissione (stato di occupazione, titolo di studio, età, ...) e dell'accettazione delle condizioni temporali (orario, calendario, durata). Attività di informazione orientativa effettuata dal referente corso (valutazione delle esperienze lavorative e formative attinenti al corso, valide ai fini del riconoscimento di crediti, obiettivi ed esigenze formative espresse dal candidato,...).



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

In fase d'iscrizione si effettua un colloquio motivazionale e di accertamento per verificare il possesso delle competenze minimali di lingua italiana, come definite nei prerequisiti. La valutazione sarà effettuata tramite griglie di osservazione appositamente predisposte. A parità di graduatoria, si discriminerà l'accesso in relazione alla data di pre-iscrizione al corso.

Principali materie affrontate:

- Accoglienza e orientamento
- Pari Opportunità
- Caratteristiche qualitative dei prodotti
- Realizzare prodotti di panetteria pasticceria
- Sicurezza
- Tecnologie informatiche

STAGE IN AZIENDA ORE 240

DESTINATARI

Disoccupati, in prevalenza con licenza media

PREREQUISITI

Maggiore età, cittadinanza italiana o permesso di soggiorno in corso di validità, conoscenza minima della lingua italiana (superamento di una prova preliminare sull'italiano)

DURATA

600

FASCIA ORARIA

Diurno/serale

COSTI

Gratuito perchè finanziato da Regione Piemonte e FSE

CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica di addetto Panettiere/pasticcere