

FORMAZIONE PER IL LAVORO

Percorsi di formazione permanente per l'occupabilità e l'adattabilità

Operazione Rif. PA 2021-16430/RER approvata con DGR 1610/2021 del 18/10/2021

PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO

Rif. 2021-16430/RER, Progetto 35

Descrizione del profilo	L'Operatore della produzione di pasticceria è in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative.
Contenuti del percorso	Il partecipante alla fine del percorso l'utente, al termine del percorso, sarà in grado di utilizzare tecniche di preparazione, lavorazione, lievitazione e di cottura di impasti e creme di prodotti di pasticceria e da forno; scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti ed utilizzare le principali attrezzature e macchinari per la lavorazione e la cottura degli stessi; decorare le produzioni.
Sede di svolgimento	Forma Futuro, Via La spezia, 110 43125-Parma
Durata e periodo di svolgimento	32 ore Aprile/Maggio
Numero partecipanti	6
Attestato rilasciato	Attestato di Frequenza Attestato HACCP
Destinatari e requisiti d'accesso	- persone disabili in cerca di lavoro iscritte al collocamento mirato secondo quanto previsto dalla Legge n. 68/1999; - persone disabili ai sensi della Legge n. 68/1999 occupate nonché persone con disabilità acquisita in costanza di rapporto di lavoro
Data iscrizione	Le iscrizioni sono aperte