



PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

CORSO BASE

46 ore

GARANZIA DI OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI
Il Programma GOL, Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori, è un'offerta di servizi per l'inserimento e il reinserimento lavorativo e la qualificazione o riqualificazione professionale dei lavoratori.



CONTENUTI

Il corso intende fornire la preparazione per svolgere o collaborare nello sviluppo delle seguenti attività:

- Elementi di scienze e tecnologie alimentari
- Farine: trattamento e conservazione
- Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
- Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
- Normativa sulla lavorazione delle farine
- Processo di impasto prodotti da forno
- Prodotti da forno
- Standard di qualità delle materie prime alimentari
- Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari
- Nozioni su allergeni e celiachia
- Principi della fermentazione controllata
- Processo di fermentazione panaria

Requisiti per la partecipazione al corso

Il corso è GRATUITO per persone disoccupate dai 16 fino a 65 anni, residenti e/ o domiciliate in Lombardia, che siano in alternativa:
Disoccupati beneficiari di ammortizzatori sociali (NASPI, DisColl) | Percettori di RdC | Disoccupati di lunga durata (> 180 giorni) | Ultra 55enni | Donne | Giovani (under 30) | Iscritti al CMD (L. 68/99)

CERTIFICAZIONI RILASCIATE

Attestato di competenza ai sensi del D.Lgs 13/2013 e della LR n.19/07

enaiplombardia.eu

