

Formazione reskilling (RRSP) mirata al profilo

OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE (260 ore)

Percorso 3

PIA SOCIETA' SAN GAETANO VICENZA

COD. GOL22-3-193/004
DGR numero 1052 del 23/08/2022

L'Operatore di panificazione e pasticceria si occupa della produzione di prodotti di panetteria e pasticceria artigianali, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Realizza gli impasti, cura la lievitazione, la formatura, la cottura e l'esecuzione di finiture e decorazioni sui prodotti. Si relaziona con i responsabili della produzione.

Competenze:

- realizzare la cottura dei prodotti di panetteria
- predisporre la lievitazione delle forme di impasti
- realizzare l'impasto di prodotti di panetteria
- realizzare la formatura dell'impasto
- lavorazione di impasti e creme
- curare la lievitazione e la cottura dei semilavorati
- realizzare la farcitura e la decorazione del prodotto dolciario

Sede di svolgimento: Pia Società San Gaetano - Via Mora, 12 – Vicenza

Durata: 260 ore in orario pomeridiano

Modalità di erogazione: le attività si svolgono in presenza.

Alla fine del corso verrà rilasciata un'attestazione di messa in trasparenza dei risultati di apprendimento.

Al singolo partecipante sarà riconosciuta un'indennità di euro 3,5/h per le ore frequentate in presenza.

Per partecipare è necessario essere in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego – Percorso 3 “Riqualificazione (Reskilling)”

Contatti

Silvia Mussolin - email: mussolin.silvia@sangaetano.org telefono: 0444933170

Michela Milan - email: milan.michela@sangaetano.org telefono: 0444933175

Francesca Musco - email: musco.francesca@sangaetano.org telefono: 0444933180