



fondo
sociale europeo



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

F.P.L.- ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

corso in attesa di approvazione e 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; un'ultimo periodo di formazione per il consolidamento degli apprendimenti nel corso e durante il periodo di stage.

Il target in via prioritaria disoccupati o inoccupati purchè maggiorenni con qualsiasi titolo di studio, in via minoritaria aperto anche ad occupati e studenti. Il corso prevede STAGE in azienda; conoscenza minima della lingua italiana (superamento di una prova preliminare sull'italiano)

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.

Per garantire la transizione digitale, parte del corso (materie teoriche) saranno in FAD sincrona

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;

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,...).

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.



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

Principali materie affrontate:

- Accoglienza e orientamento (Parte in FAD)
- Pari Opportunità (in FAD)
- Caratteristiche qualitative dei prodotti (Parte in FAD)
- Realizzare prodotti di panetteria pasticceria
- Sicurezza (in FAD)
- Tecnologie informatiche (parte in FAD)

STAGE IN AZIENDA ORE 240

DESTINATARI

In via prioritaria disoccupati o inoccupati purchè maggiorenni con qualsiasi titolo di studio, in via minoritaria aperto anche ad occupati e studenti. Il corso prevede STAGE in azienda.

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



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE