

ADDETTO ALLA RISTORAZIONE: PIZZA E FOCACCE

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Essere disoccupati e aver aderito o aderire al percorso Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori.

PERCORSO FORMATIVO

Il corso ha una durata di **64 ore (compresa HACCP) + 4 ore di sicurezza generale**, suddivise tra teoria e pratica, volte al raggiungimento delle seguenti competenze:

- Operare in sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno;
- Effettuare la cottura in forno
- Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno

CONTENUTI

Il corso si concentra sull'acquisizione di competenze pratiche e conoscenze teoriche per la produzione di prodotti da forno, con un'enfasi sulla sicurezza alimentare e la soddisfazione delle esigenze individuali dei clienti, come le allergie e le intolleranze alimentari. Le aree principali trattate includono la selezione e il dosaggio degli ingredienti, la preparazione degli impasti, la gestione della lievitazione, le tecniche di cottura, la conservazione degli alimenti e il rispetto delle normative igieniche.

CONSEGUIMENTO DELL'ATTESTATO E TITOLO RILASCIATO

Per poter ottenere l'attestato" rilasciato da **Regione Lombardia**, è necessario:

- a) Aver frequentato almeno il **70% delle ore** previste dal percorso;
- b) Aver **superato l'esame finale** del corso.

AVVIO DEL CORSO E CALENDARIO FORMATIVO

L'avvio del percorso è previsto a fronte del raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Il corso si svolgerà 1 pomeriggio a settimana dalle ore 14.30 alle 18.30, ed una mattina dalle 9.00 alle 13.00 presso la sede di Brembate di Sopra via IV Novembre 23.

Il corso è gratuito.

CONTATTI

Coordinatrice del corso: FIORONA STEFANIA -Tutor formativo: CITTERIO ELISA REBECCA

Mail: formazione.adulti@engimlombardia.org

Cel.: 3338154801