Progetto GOL - Percorso di Upskilling per il profilo di OPERATORE DI PASTICCERIA

INIZIO CORSO: venerdì 28 giugno 2024

durata: 60 ore

Quella del pasticcere è da sempre una professione che racchiude in sé tradizione, creatività e maestria nel trasformare semplici ingredienti in dolci prelibatezze. Non c'è momento della giornata in cui i prodotti di pasticceria non siano adatti: dalla colazione alla merenda, dai dessert a fine pasto fino alle occasioni di festa, da sempre celebrate con una torta. L'operatore di pasticceria ha saputo evolversi negli anni, introducendo, nella propria offerta, creazioni salate, gluten free, senza lattosio, e altre varianti ancora.

Giugno 2024
Durata: **60 ore**

Per segnalare il proprio interesse, clicca qui.

Contenuti:

L’**operatore di pasticceria**, dal punto di vista tecnico, si occupa di **lavorare impasti e creme, curare la lievitazione e la cottura dei semilavorati e concludere il prodotto con farciture e decorazioni.** Conosce macchinari, utensili e attrezzature del mestiere nonché le principali ricette per le più diffuse basi per la pasticceria (creme, frolle, pan di spagna, ecc.)

È una figura professionale che può trovare occupazione, oltre nelle pasticcerie, nella ristorazione e nella grande distribuzione nei reparti “pasticceria”.

Calendario

Venerdì 28 giugno 2024
Da definire

Destinatari:

Destinatari e requisiti d’accesso:
Persone disoccupate in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l’Impiego - Percorso 2 “**Aggiornamento (Upskilling)** ” a valere dell’Avviso 6 - DGR 1147/23. Per coloro che non hanno l’Assegno GOL, è necessario contattare il CPI di competenza per verificare se ci siano i requisiti per il rilascio.

È requisito di accesso la conoscenza della lingua italiana.
La frequenza al corso **è finanziata dal Programma GOL.** È riconosciuta una indennità di partecipazione per le ore in presenza, a fronte di una frequenza minima del 70% del monte ore previsto per la formazione “Upskilling”.