

Sede di realizzazione

Sede di Gravellona Toce

Via XX Settembre, 115, 5

28883 - Gravellona Toce

Tel. 0323840241

mail: info.gt@vcoformazione.it

Durata

600 ore

Operatore specializzato pasticceria

L'Operatore specializzato pasticceria utilizza metodologie, strumenti e informazioni che gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei prodotti di pasticceria.

Ha competenze nella scelta, lavorazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, curando l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita.

A chi è rivolto

Soggetti ultra diciottenni di entrambi i sessi (ai sensi della Legge 125/1991) disoccupati o inoccupati in possesso di qualifica, diploma di scuola secondaria di secondo grado o laurea. Sono ammissibili anche i giovani di 17 anni, se in possesso di qualifica professionale di leFP o altro titolo di studio di livello secondario.

Prerequisiti: Scolarità minima prevista per l'accesso al corso: Qualifica nell'ambito della preparazione pasti, Qualifica di Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria, Operatore della trasformazione agroalimentare - conservazione e trasformazione degli alimenti e Operatore della ristorazione - preparazione pasti.

E' previsto un test di ingresso relativo alle competenze tecnico-professionale in ambito agro-alimentare per chi non è in possesso della tipologia di scolarità minima prevista per l'accesso al corso.

In relazione all'organizzazione del percorso (logistica, stage, ecc.) è stato definito un numero massimo di allievi (16).

Nel caso in cui il numero di iscritti al corso superi tale limite, verrà effettuato un test di tipo logico matematico. La selezione si baserà sui risultati del suddetto test.

Cosa si impara - contenuti

Accoglienza e informazione (6 ore)

Competenze trasversali e di base (40 ore)

- Elementi per la sostenibilità
- Pari Opportunità
- Orientamento
- Igiene e sicurezza del lavoro

Competenze professionalizzanti (302 ore)

- Igiene, sicurezza di settore

- Tecniche professionali di PASTICCERIA
- Principi di Alimentazione
- Magazzino
- Comunicazione e marketing

Stage (240 ore)

Esame Finale (12 ore)

Certificazione rilasciata

CERTIFICAZIONI

Esame finale: Sono ammessi alla prova finale solo coloro che avranno frequentato almeno i 2/3 del percorso formativo (stage incluso).

Attestazione finale: agli allievi/e idonei /e verrà rilasciato un attestato di qualifica professionale ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo n. 13 del 16 gennaio 2013, del Decreto Interministeriale del 30 giugno 2015 e della legge regionale 63 del 13/04/1995 e s.m.i. In caso contrario e sulla base di specifica richiesta verrà rilasciata la sola certificazione delle competenze acquisite ai sensi delle disposizioni contenute nell'allegato L della DGR 152-3672/2006 e s.m.i.

Costi

Il corso è finanziato dalla Regione Piemonte attraverso la Direttiva Formazione per il Lavoro o il Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (progetto GOL)

Modalità di iscrizione

Per avere maggiori informazioni e dettagli sul corso è sufficiente rivolgersi alla segreteria di VCO Formazione.

Il corso è in attesa di autorizzazione.