



PANIFICATORE

▪ 400 ore ▪

Il Panificatore si occupa della produzione del pane operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta e, infine, presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione. Il corso annuale di Panificatore consente di acquisire i principali contenuti teorici e pratici per un funzionale inserimento nel mondo del lavoro. Alla fine del percorso formativo il corsista ottiene la “**certificazione di competenze**” acquisita ai sensi del Quadro Regionale degli Standard Professionali (QRSP) che ha recepito il Quadro Europeo delle Qualificazioni (EQF).

AREE/DISCIPLINE

- ◆ Laboratorio di panificazione, modulo pizzeria e modulo dolci da forno
- ◆ Teoria professionale
- ◆ Scienze dell'alimentazione, HACCP e Sicurezza
- ◆ Organizzazione aziendale, marketing e tecniche di vendita
- ◆ Tirocinio - 100 ore, da svolgersi presso aziende del settore

Requisiti d'accesso: maggiore età, diploma di licenza media, per gli stranieri Asseverazione del titolo di studio e permesso di soggiorno

⇒ *Avvio previsto:* 19/10/2015

⇒ *Orari:* dal lunedì al giovedì, dalle 19.00 alle 22.00

⇒ *Sede del corso:* via Mazzini, 5 – Castel Rozzone

⇒ *Quota di iscrizione:* 1250€ - l'importo comprende i materiali di consumo e le eventuali dispense prodotte dai docenti; non è compresa la divisa che è a carico dei corsisti. All'atto dell'iscrizione è richiesto il versamento di 100 € a titolo di acconto non rimborsabile in caso di ritiro. La restante quota potrà essere rateizzata secondo scadenze definite dalla segreteria all'atto dell'iscrizione.

Per informazioni e iscrizioni:

Segreteria: via Caravaggio, 50 Treviglio

tel. 0363.1925677

mail: cfp.treviglio@abf.eu

Orari: da lunedì a venerdì: dalle 9.00 alle 13 - dalle 13.30 alle 15.30

Sabato: dalle 8.30 alle 12.30