



“CORSO di ALTA SPECIALIZZAZIONE - PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO”

REALIZZA IL TUO SOGNO: diventa Fornaio/Pasticcere

Durata del percorso: 300 ore

- 300 ore: breve presentazione teorica degli argomenti in aula e prevalente formazione tecnico-pratica svolta in laboratori attrezzati con Mastri/Fornai provenienti da 14 regioni d'Italia, tra i “Migliori lievitisti” del panorama nazionale; è prevista una prova finale di 12 ore.

Certificazione rilasciata: Qualifica professionale/Attestato di specializzazione.

Requisiti dei Partecipanti:

- disoccupati, maggiore età.
- titolo di studio di scuola secondaria di II grado (verranno privilegiati i partecipanti che hanno già frequentato corsi legati alle produzioni alimentari o hanno lavorato nel settore).

È previsto un colloquio motivazionale e di orientamento.

Descrizione:

Verranno realizzate oltre 200 ricette tipiche regionali (otto ricette di panificazione ed otto ricette di prodotti da forno per OGNI regione coinvolta), per arricchire le TUE conoscenze e il TUO bagaglio culturale in panificazione. Possibilità di assunzione IMMEDIATA in aziende selezionate del settore.

- ⇒ Il corso è promosso da UNIONE REGIONALE PANIFICATORI del PIEMONTE
- ⇒ Il corso è realizzato da FOR.TER PIEMONTE e si svolge presso la sua sede a Torino in Via Massena 20.
- ⇒ Sono previste convenzioni speciali per il soggiorno per chi frequenta da fuori provincia.
- ⇒ Sono ammessi all'esame finale gli allievi che hanno frequentato almeno i 2/3 delle ore. La frequenza indicativa è da lunedì a giovedì, con orario full-time.
- ⇒ L'**avvio del corso** è previsto nel mese di marzo 2025.
- ⇒ Le **iscrizioni** devono pervenire al FOR.TER Piemonte entro il 28 febbraio 2025.
- ⇒ Il percorso è GRATUITO per i partecipanti.

Informazioni:

FOR.TER Piemonte
E-Mail: informazioneecorsi@forter.it
Telefono: 011/5516298 - 011/5516290

Contatti:

Unione Panificatori del Piemonte
E-Mail: info@panificatori.torino.it
Telefono: 011/8170473 – 335/7503023