

Informazioni e iscrizioni al corso
Agenzia formativa Sophia scarl
Via Zarini, 350/B Prato
Viale Montegrappa, 138 Prato
Tel 0574 578 507
Tel 0574 517 7847

mail: e.colucci@formazione sophia.com
mail: formazione@prato.confartigianato.it



sophia
SOCIETÀ DELLA CONOSCENZA

Corso formativo di base per Panificatore

Descrizione: Il corso di propone di formare una figura che opera prevalentemente nel settore della produzione di prodotti di panetteria. Esegue e controlla tutto il processo di lavorazione che porta alla realizzazione della pizza e del pane, sia attraverso lavorazioni (modellamento dei prodotti) che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni (impasto) nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

Destinatari: tutti coloro che sono interessati a sviluppare ed approfondire le proprie competenze nel settore

Durata: 300 ore

Articolazione:

164 ore di aula/laboratorio

136 ore di stage

Contenuti:

Selezione e utilizzo materie prime;
selezione materie prime; pulizia e manutenzione; preparazione impasti; lavorazione della pasta; macchine e utensili; cotture; pulizia e manutenzione

Prezzo: € 2.850,00

Sede: Teoria: Aula didattica Sophia Via Zarini 350/B – Prato
Aula didattica Sophia Viale Montegrappa, 138 – Prato
Pratica Laboratorio attrezzati a Prato e a Pistoia
Stage nelle aziende del settore

Agevolazioni: tutti coloro che posseggono i requisiti previsti dai bandi di riferimento (disoccupati, inoccupati, cassintegrati e in mobilità), possono presentare domanda di finanziamento del percorso tramite i buoni formativi (voucher) emessi dalle rispettive amministrazioni provinciali di residenza/domicilio.

Per coloro che risulteranno ammissibili a tali agevolazioni, previo il raggiungimento del requisito di idoneità (percentuale minima di frequenza obbligatoria), il costo di partecipazione sarà sostenuto dalle rispettive Province.

