



SALUZZO  
Via Griselda, 8  
Tel. 0175 248285  
segreteria.saluzzo@cnosfap.net  
www.cnosfap.net -

## FPL/FSE PLUS - ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

*corso approvato e finanziato*

### OBIETTIVI, COMPETENZE E ARGOMENTI DEL CORSO

L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria ( e/o pizzeria).

Il corso si sviluppa in una prima fase in aula e laboratorio dove vengono trasmesse le conoscenze di base relative alla principali lavorazioni ed impasti e lì si introduce alle regole del mondo del lavoro; un periodo di stage per verificare l'efficacia delle conoscenze e delle capacità acquisite con la frequenza del percorso e completare lo sviluppo della professionalità attraverso l'esercizio delle competenze in situazione reale; un ultimo periodo di formazione per il consolidamento degli apprendimenti nel corso e durante il periodo di stage.

Il target in via prioritaria disoccupati o inoccupati purchè maggiorenni con qualsiasi titolo di studio, in via minoritaria aperto anche ad occupati e studenti. Il corso prevede STAGE in azienda; conoscenza minima della lingua italiana (superamento di una prova preliminare sull'italiano).

Durante il corso gli allievi verranno sensibilizzati, come complemento agli argomenti primari, con tematiche di sicurezza, sostenibilità ambientale, pari opportunità e non discriminazione, parità tra uomini e donne per tutti per mezzo di contestualizzazioni rispetto al settore.

Per garantire la transizione digitale, parte del corso (materie teoriche) saranno in FAD sincrona.

Tipologia prova finale: Prova di agenzia validata, con commissione esterna.

Prerequisiti: Percorso per adulti con o senza crediti; licenza di scuola secondaria di primo grado o accertamento di competenze iniziale per coloro che ne fossero privi;

Attività preliminari:

Verifica dei requisiti formali di ammissione (stato di occupazione, titolo di studio, età, ...) e dell'accettazione delle condizioni temporali (orario, calendario, durata). Attività di informazione orientativa effettuata dal referente corso (valutazione delle esperienze lavorative e formative attinenti al corso, valide ai fini del riconoscimento di crediti, obiettivi ed esigenze formative espresse dal candidato,...).

In fase d'iscrizione si effettua un colloquio motivazionale e di accertamento per verificare il possesso delle competenze minimali di lingua italiana, come definite nei prerequisiti. La valutazione sarà effettuata tramite griglie di osservazione appositamente predisposte. A parità di graduatoria, si discriminerà l'accesso in relazione alla data di pre-iscrizione al corso.

Principali materie affrontate:

- Accoglienza e orientamento (Parte in FAD)
- Pari Opportunità ( in FAD)
- Caratteristiche qualitative dei prodotti (Parte in FAD)
- Realizzare prodotti di panetteria;
- Realizzare prodotti di pasticceria;
- Realizzare prodotti di pizzeria;

- HACCP (cenni) e merceologia alimentare (parte in FAD)
- Sostenibilità ambientale (in FAD)
- Sicurezza (in FAD)
- Tecnologie informatiche e Competenze digitali (parte in FAD)

STAGE IN AZIENDA ORE 0 (NON PREVISTO)

---

## DESTINATARI

Il corso è rivolto ad OCCUPATI GIOVANI E ADULTI (maggioresni) e DISOCCUPATI con documentata esperienza lavorativa pregressa, in possesso di Licenza di scuola secondaria di I grado come previsto dalla scheda corso. In caso di mancanza del titolo di studio minimo e/o in presenza di titolo non tradotto e riconosciuto, saranno erogate prove di accertamento delle competenze di base e l'iscrizione avverrà previo superamento delle stesse.

---

## PREREQUISITI

Maggiore età, cittadinanza italiana o permesso di soggiorno in corso di validità, conoscenza minima della lingua italiana (superamento di una prova preliminare sull'italiano).

---

### DURATA

250

### STAGE

0

### FASCIA ORARIA

Diurno/Serale

---

### COSTI

Gratuito

### CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica professionale