

CORSO DI FORMAZIONE PER DISOCCUPATI “PANETTIERE-PIZZAIOLO”

Destinatari del corso:

Il corso è riservato a persone inoccupate, disoccupate, in mobilità o in pre-mobilità iscritte ai Centri per l'Impiego della provincia di Trento o lavoratori in Cassa integrazione guadagni di aziende con sede in provincia di Trento. **Tali requisiti devono essere posseduti sia al momento dell'iscrizione che durante il corso.**

Pre-requisiti di accesso:

- Necessaria la maggiore età.
- Disponibilità ad operare in giorni festivi e in orari notturni, anche per il tirocinio.
- Richiesta una buona manualità nel lavoro al banco.
- Disponibilità a maneggiare prodotti di origine suina (es. strutto).
- L'ambiente di lavoro non è adatto a persone con malattie dell'apparato respiratorio (ad es. asma) e con allergie.
- Si richiedono conoscenze base di informatica per l'utilizzo del software in dotazione alle macchine.

Contenuti indicativi del corso:

- HACCP (con certificazione in base alla normativa vigente)
- Caratteristiche di farine, acqua e sale ingredienti base per pane e pizza
- Caratteristiche e dosaggio dei microingredienti con tecniche manuali
- Realizzazione di impasti diretti e indiretti per pane e pizza
- Tecniche e modalità di produzione delle diverse tipologie di pane
- Produzione di pasticceria da forno dolce e salata

N. massimo di partecipanti: 15

Struttura del corso: 320 ore aula + 160 ore di tirocinio

Periodo corso: dal 25.11.2014 al 31.03.2015 (sospensione dal 24.12.2014 al 06.01.2015).

Selezione: l'Ente formativo convocherà i partecipanti per le selezioni che inizieranno da **martedì 11 novembre 2014 a Rovereto**, presso il Centro di Formazione Professionale Veronesi, in Piazzale Orsi, 1 (piazzale di fronte alla stazione dei treni).

I partecipanti stranieri dovranno prima superare un test di italiano di livello A2.

NOTA: Le date previste per la selezione, per la partenza corso potranno subire variazioni.
Alcune lezioni potranno svolgersi anche di sabato.

Orario corso provvisorio:

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MATTINO	08.30 – 12.30	08.30 – 12.30	08.30 – 12.30	08.30 – 12.30	08.30 – 12.30
POMERIGGIO	13.30 – 17.30	13.30 – 17.30	13.30 – 17.30	13.30 – 17.30	13.30 – 17.30

Sede del corso: ROVERETO, presso il Centro di Formazione Professionale Veronesi, in Piazzale Orsi, 1 (piazzale di fronte alla stazione dei treni). I laboratori di panetteria si svolgeranno presso l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero a Rovereto, in via Zeni, 8.