ADDETTO ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI - PANETTERIA E PRODOTTI DA FORNO

A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Persone Detenute

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO 18/06/2026

ORARIO Diurno

GRATUITO	CERTIFICAZIONE FINALE	ANNUALE
	Qualifica professionale	500 ore

DETTAGLI

L'Addetto alle produzioni alimentari - panetteria e prodotti da forno collabora nelle fasi di preparazione, lavorazione e cottura del pane e dei prodotti da forno, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. 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.

AREE FORMATIVE

Pianificazione e organizzazione del lavoro, Tecnica professionale di panetteria e pasticceria, Sicurezza e salute sul lavoro, Stage in simulazione

Accoglienza-orientamento, Informatica e digitale, Rafforzamento competenze di base, Parità e non discriminazione, Sviluppo sostenibile.

STRUMENTI E RISORSE

- Aula di informatica
- Aula di teoria
- Laboratorio di panetteria pasticceria

DATA AGGIORNAMENTO
Giugno 2026

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO
In fase di presentazione, approvazione, ed eventuale finanziamento

ISCRIZIONI ENTRO
12/06/2026

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

SAVIGLIANO Corso Giuseppe Romita, 1

C. MECCANOGRAFICO:

www.savigliano.casadicarita.org

centro.savigliano@casadicarita.org **0172.637148**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito

Intervento realizzato da: