

CORSO GRATUITO PROFESSIONALIZZANTE DI PANETTERIA E PASTICCERIA over 30

 Share this on WhatsApp

CORSO GRATUITO PROFESSIONALIZZANTE DI PANETTERIA E PASTICCERIA over 30

Dote Unica Lavoro P.O.R. F.S.E 2014-2020 (Asse I – Occupazione – Azioni 8.5.1 – 8.5.5) Decreto Della UO Mercato Del Lavoro N. 11834 Del 23 Dicembre 2015 E SS.MM.II

Iniziativa realizzata con il sostegno finanziario dell'Unione Europea e del Fondo Sociale Europeo.

Dettagli corso:

Durata: 98 ore

Calendario e orario lezioni:

06, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15 **giugno** con orario: 18.30 – 22.30

19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30 **giugno**; 3 **luglio** con orario: 17.00 – 22.00

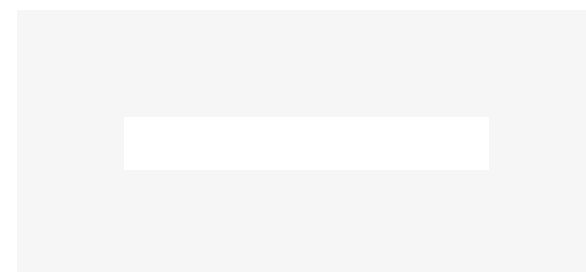
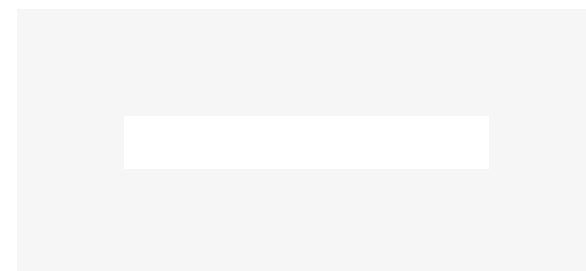
04 **luglio** con orario: 9.00 – 13.00; 14.00 – 16.00

Data Inizio: 06/06/2017

Posti disponibili: indicativamente 15

 **CANDIDATI**

Altri corsi simili



La partecipazione è gratuita. Verrà rilasciato un attestato di frequenza finale a fronte del raggiungimento del 100% del monte ore totale

Descrizione corso:

Il percorso formativo fornisce tutte le abilità per diventare un panettiere a tutti gli effetti.

Oltre a una parte teorica dedicata, fra l'altro, alla conoscenza di farine, lieviti e macchinari, il corso si caratterizza per una forte parte pratica che verrà svolta in laboratori attrezzati, forniti di tutti gli strumenti e ingredienti necessari alla preparazione di pane e pasticceria.

Gli allievi avranno modo di affrontare e cimentarsi subito nell'arte della panificazione, seguiti in ogni passo dai loro istruttori: preparazione dell'impasto, formazione dei vari tipi di pane, preparazione di sfoglia, frolla, bigné, etc

All'interno del percorso tutti i corsisti potranno conseguire l'attestato HACCP (che sostituisce il vecchio libretto sanitario), indispensabile per poter iniziare a lavorare da subito una volta terminato il corso.

Il corso consentirà di imparare un mestiere appassionante in un settore che è costantemente alla ricerca di personale qualificato.

Per questo percorso ACTL si avvale dei professionisti di Arte Bianca.

Nel dettaglio verrà affrontato il seguente programma:

- Storia della panificazione e della pasticceria (4 ore – teoria)
- Reologia (4 ore – teoria)
- Gli impasti (4 ore – teoria)
- I grassi (4 ore – teoria)
- Lieviti e lievitazioni (4 ore – teoria)
- Microbiologia degli alimenti (4 ore – teoria)
- Miglioratori per pianificazione e pasticceria (4 ore – teoria)
- Lievitazione forzata a caldo, cottura, normative pianificazione (5 ore – pratica)
- Lievitazione dei diversi tipi di pane, impasti morbidi (5 ore – pratica)
- Lievitazione dei diversi tipi di pane, impasti duri (5 ore – pratica)
- Lavorazione e formazione dei diversi tipi di pane con impasti vari – biga – poolish (5 ore – pratica)
- Lievitazione – rinfresco di biga – poolish – madre (5 ore – pratica)
- Calcolo ricette e produzione (5 ore – pratica)
- Pasta frolla; metodi, tecniche e cotture (5 ore – pratica)
- Pan di spagna e creme; metodi, tecniche e cotture (5 ore – pratica)
- Bigné e profiteroles; metodi, tecniche e cotture (5 ore – pratica)
- Pasta sfoglia; metodi e tecniche e cotture (5 ore – pratica)
- Brioches e creme; metodi, tecniche e cotture (5 ore – pratica)
- Meringhe e mousse; metodi, tecniche e cotture (5 ore – pratica)
- Personal branding (4 ore – teoria)
- H.a.c.c.p. (ex libretto sanitario) (4 ore – teoria)

- Social hour (2 ore – teoria)

Requisiti dei destinatari:

I destinatari devono essere in possesso di tutti i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Regione Lombardia.
- avere più di 30 anni
- essere inoccupati o disoccupati da più di 12 mesi ai sensi del d.lgs n. 150/2015
- essere in condizione di regolarità sul territorio nazionale
- Non avere in corso la frequenza di percorsi di istruzione, di istruzione e formazione professionale ovvero terziari universitari e non o tirocini extra-curricolari

E' necessario, inoltre, informare ACTL nel caso in cui l'interessato sia in una delle seguenti situazioni, per richiedere documentazione integrativa specifica:

- Invalido civile/appartenente alle categorie protette
- Disoccupato in mobilità
- Percettore di indennità di disoccupazione/mobilità/invalidità o di altro tipo
- Aver già svolto il percorso di Dote Unica Lavoro
- Se con P.IVA chiusa o inattiva

Selezioni:

Inviare una e-mail entro e non oltre il

01/06/2017 all'indirizzo **dotegaranzia@actl.it** con

oggetto: **CANDIDATURA CORSO GRATUITO DI PANETTERIA E**

PASTICCERIA – OVER 30 ed allegare la seguente documentazione:

- CV in formato europeo aggiornato
- fotocopia fronte retro della carta d'identità in corso di validità
- fotocopia del codice fiscale
- fotocopia del permesso di soggiorno (o permesso scaduto con ricevuta di rinnovo) per cittadini extracomunitari
- autodichiarazione compilata e firmata del possesso dei requisiti (**clicca QUI** per scaricarlo)
- **CERTIFICATO STORICO DELLE COB** (mod. c2 storico) e **ATTESTATO STATO OCCUPAZIONALE** rilasciato dal Centro per l'impiego **lombardo di Competenza**

Documentazione Titolo di Studio:

1. Se conseguito in Italia: copia o Autocertificazione.
2. Se conseguito all'estero: Copia del titolo di studio e dichiarazione di valore se ottenuto in Paese extra UE o copia del titolo di studio e traduzione asseverata se ottenuto in Paese UE (cfr. circolare regionale Prot.E1.2010.0539654 del 24/06/2010.)

Non sono accettate eventuali dichiarazioni di valore rilasciate dalle rappresentanze straniere in Italia. Coloro che hanno conseguito titolo di studio negli Stati membri della Unione Europea, dello Spazio Economico Europeo e nella Confederazione Svizzera possono presentare la sola traduzione asseverata.


Criteri di Selezione:

- Ordine cronologico di ricevimento delle candidature
- Screening preliminare delle domande pervenute in base alla completezza della documentazione inviata
- Colloqui telefonici
- Eventuali colloqui individuali o di gruppo c/o ACTL di Milano

L'istruttoria e la valutazione sarà effettuata da una Commissione appositamente costituita da ACTL, che valuterà le candidature a suo insindacabile giudizio.

La partecipazione gratuita al corso è subordinata all'iscrizione al bando Dote Unica Lavoro.

L'iscrizione al bando Dote Unica Lavoro sarà subordinata alla possibilità di effettuare l'inserimento del candidato nella fascia di svantaggio che i requisiti dichiarati fanno presupporre. Quanto sopra all'atto della validazione dei requisiti stessi da parte dei sistemi informatici di Regione Lombardia

 Share this on WhatsApp

Share This Story, Choose Your Platform!



Related Posts

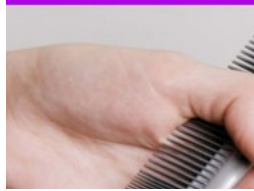
PASTICCERI



CORSO INGLESE



HAIR



Copyright 2016 ACTL - SportelloStage (Milano) - Italy - ACTL - Via Duccio di Boninsegna, 21 - 20145 Milano - C.F. 97044640155 - P.IVA 08648140153 - actl@legalmail.it - CCIAA di Milano - REA MI1660465 del 07/04/2001

