



Homepage

Chi Siamo

CORSI GRATUITI

Podcast

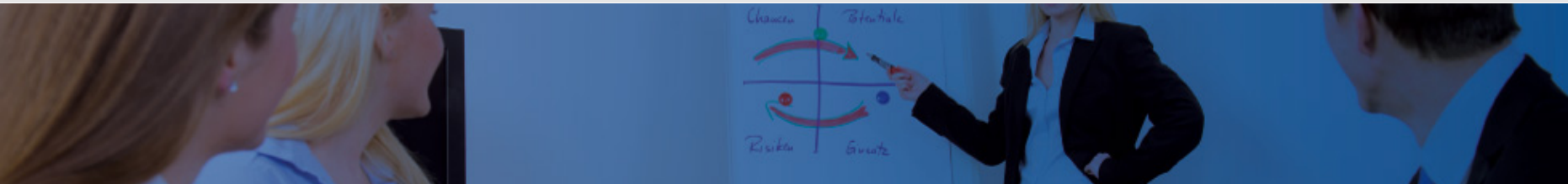
News

Fotogallery

Partner

Pubblicità

Contatti



# CORSO GRATUITO PROFESSIONALIZZANTE PANETTERIA E PASTICCERIA Under 29

[Share this on WhatsApp](#)

**ACTL – ente accreditato presso Regione Lombardia per la formazione e i servizi al lavoro**

promuove il

## CORSO GRATUITO PROFESSIONALIZZANTE DI PANETTERIA E PASTICCERIA Under 29

**nell'ambito del Piano Europeo Youth Guarantee (Garanzia Giovani) e secondo il D.G.R. n. 9619 del 16/10/2014, rivolto a 15 giovani entro 29 anni, disoccupati o inoccupati, non studenti**

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

### Dettagli corso:

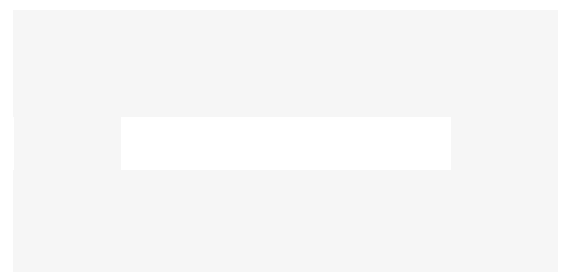
Durata: 98 ore

Calendario e orario lezioni:

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

**CANDIDATI**

### Altri corsi simili



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

Sedi corso: ACTL Milano, Via Gaetana Agnesi 3; Viale Monza 83

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)
- Bignè 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 giovani in possesso di tutti i seguenti requisiti:

- età compresa tra i 18 e i 29 anni compiuti
- essere in condizione di disoccupazione ai sensi del d.lgs n. 150/2015
- non essere iscritti a percorsi di istruzione o formazione professionale ovvero accademici e terziari
- non avere in corso di svolgimento servizio civile o tirocinio extra-curriculare
- non avere in corso di svolgimento interventi di politiche attive (es: Dote Unica Lavoro)
- aver conseguito il titolo di studio da più di 4 mesi
- essere in condizione di regolarità sul territorio nazionale

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 Garanzia Giovani

### **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- UNDER 29** 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**)
- eventuale documentazione inerente l'iscrizione alle liste di invalidità civile o alle categorie protette
- **PERCORSO DEL LAVORATORE (ex mod. c2 storico) rilasciato dal Centro per l'impiego di Competenza**

### **Criteri di selezione:**

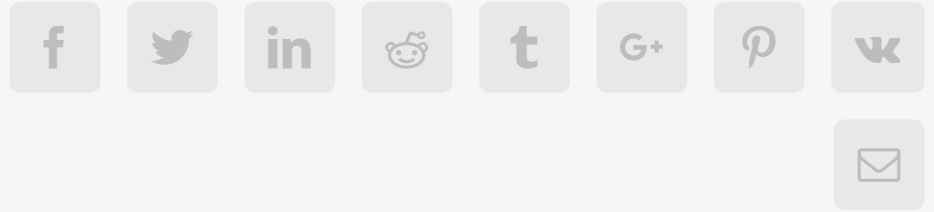
- Ordine cronologico di ricevimento delle candidature
- Screening preliminare delle domande pervenute in base alla completezza della documentazione inviata
- Preferenza titolo di lauree in giurisprudenza, economia
- Colloqui telefonici
- Eventuali colloqui individuali o di gruppo c/o ACTL di Milano

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

I candidati selezionati, prima dell'inizio del corso, saranno iscritti al bando Garanzia Giovani.

Al termine del corso è previsto un supporto nella ricerca attiva del lavoro

Share This Story, Choose Your Platform!



## Related Posts

