

OPERATORE SPECIALIZZATO PASTICCERIA

Corso approvato e finanziato dalla Regione Piemonte attraverso contributi nazionali e comunitari con D.D. 1258 del 13.09.2019



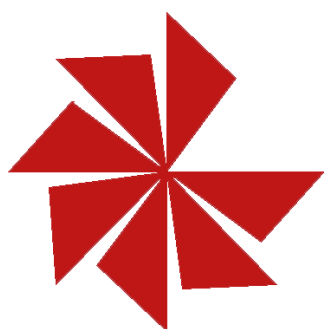
Il corso ha come obiettivo l'acquisizione di competenze tecniche e teoriche necessarie per la lavorazione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e dei semilavorati per svolgere attività relative alla preparazione dei prodotti di pasticceria.

Durata del corso: 600 ore di cui 240 di stage
Orario: da lunedì a venerdì
dalle 14:00 alle 18:00

Destinatari

Giovani disoccupati (≥ 18 anni), giovani di 17 anni in possesso di qualifica professionale o titolo di studio di livello secondario, adulti in possesso di titolo di studio di livello secondario o terziario.

Al termine del corso di specializzazione, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato l'attestato di Qualifica professionale.



Per informazioni:

O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA
Agenzia Formativa B77

Piazzetta Gambarà, 1 - 15057 **TORTONA** (AL)

tel. 0131 - 862335 - fax 0131 - 829811

e-mail: agenziaformativa.tortona@santachiaraodpf.it

www.santachiaraodpf.it