

# OPERATORE SPECIALIZZATO PASTICCERIA

Corso approvato e finanziato dalla Regione Piemonte attraverso contributi nazionali e comunitari con D.D. 577 dell'8 ottobre 2020

In attesa di autorizzazione da parte della Regione Piemonte



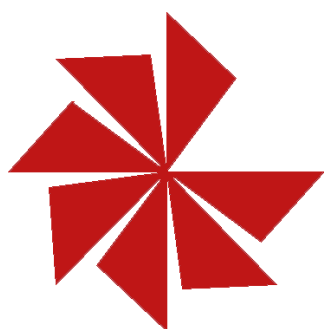
Il corso ha come obiettivo l'acquisizione di competenze tecniche e teoriche necessarie per la lavorazione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e dei semilavorati per svolgere attività relative alla preparazione dei prodotti di pasticceria.

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

### Destinatari

Giovani disoccupati ( $\geq 18$  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](mailto:agenziaformativa.tortona@santachiaraodpf.it)

**[www.santachiaraodpf.it](http://www.santachiaraodpf.it)**