



PREPARAZIONE PRODOTTI DA FORNO 50 ORE

GARANZIA DI OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI
Il Programma GOL, Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori, è un'offerta di servizi per l'inserimento e il reinserimento lavorativo e la qualificazione o riqualificazione professionale dei lavoratori.

CONTENUTI

- Elementi di scienze e tecnologie alimentari Farine: trattamento e conservazione
- Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari e HACCP
- Processo di impasto prodotti da forno
- Nozioni su allergeni e celiachia
- Principi della fermentazione controllata
- Processo di fermentazione panaria.

COMPETENZA

Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno | Effettuare la fermentazione dell'impasto

Requisiti per la partecipazione al corso

Il corso è GRATUITO per persone disoccupate dai 16 fino a 65 anni, residenti e/o domiciliate in Lombardia, che siano in alternativa:

- Disoccupati beneficiari di ammortizzatori sociali (NASPI, DisColl)
- Percettori di RdC
- Disoccupati di lunga durata (> 180 giorni)
- Ultra 55enni
- Donne
- Giovani (under 30)
- Iscritti al CMD (L. 68/99)

