



ATENA

PIZZAIOLO E PANIFICAZIONE

Obiettivi:

L'obiettivo del progetto è quello di trasmettere ai corsisti le nozioni di base relative alle tecniche e al processo di panificazione e preparazione di alimenti e prodotti da forno, trasmettendo agli utenti quanto è necessario conoscere circa le tecniche di cottura, gli impasti, il dosaggio di ingredienti, la farcitura, a proposito della corretta fermentazione della pasta e riguardo le modalità di cottura, nel pieno rispetto della vigente normativa in materia alimentare.

In presenza a Castel Mella (Brescia)
240 ore totali

Dal lunedì al venerdì

Orario: 9:00 - 13:00; 14:00 - 18:00

CORSO GRATUITO PER DISOCCUPATI + OPPORTUNITÀ LAVORATIVA

REQUISITI

- Maggiorenni
- Disoccupati/Inoccupati*
- Per cittadini italiani: carta d'identità e codice fiscale in corso di validità
- Per cittadini stranieri: permesso di soggiorno in corso di validità, codice fiscale alfanumerico e carta d'identità

PROSSIME DATE

- Dal 12/02 al 22/03
- Dal 25/03 al 08/05
- Dal 13/05 al 21/06
- Dal 16/09 al 25/10
- Dal 04/11 al 13/12