



Formazione Upskilling (RRSP)
mirata al profilo di

OPERATORE DI PASTICCERIA



Giugno 2024
Durata: 60 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon 40 - Creazzo (VI)



Per iscriverti:
<https://bit.ly/4bWif1L>



Quella del pasticciere è da sempre una professione che racchiude in sé tradizione, creatività e maestria nel trasformare semplici ingredienti in dolci prelibatezze. Non c'è momento della giornata in cui i prodotti di pasticceria non siano adatti: dalla colazione alla merenda, dai dessert a fine pasto fino alle occasioni di festa, da sempre celebrate con una torta.

L'**operatore di pasticceria** ha saputo evolversi negli anni, introducendo, nella propria offerta, **creazioni salate, gluten free, senza lattosio**, e altre varianti ancora.

L'operatore di pasticceria, dal punto di vista tecnico, si occupa di **lavorare impasti e creme, curare la lievitazione e la cottura dei semilavorati e concludere il prodotto con farciture e decorazioni**. Conosce macchinari, utensili e attrezzature del mestiere nonché le principali ricette per le più diffuse basi per la pasticceria (creme, frolle, pan di spagna, ecc.)

È una figura professionale che può trovare occupazione, oltre nelle pasticcerie, nella ristorazione e nella grande distribuzione nei reparti "pasticceria".

Destinatari e requisiti d'accesso:

Persone disoccupate in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "**Aggiornamento (Upskilling)**" a valere dell'Avviso 6 - DGR 1147/23.

Per coloro che non hanno l'Assegno GOL, è necessario contattare il CPI di competenza per verificare se ci siano i requisiti per il rilascio.

È requisito di accesso la conoscenza della lingua italiana.

La frequenza al corso è **finanziata dal Programma GOL**.

È riconosciuta una indennità di partecipazione per le ore in presenza, a fronte di una frequenza minima del 70% del monte ore previsto per la formazione "Upskilling".

Per segnalare il proprio interesse www.esacformazione.it