

TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA PER LA GDO

TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA PER LA GDO

Competenze di fine corso	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno; - Effettuare la fermentazione delle forme di impasto; - Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno; - Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni;
Requisiti d'accesso	Nessuno
Sede	CFP Pertini, Via Monte Rosa n.10 Seregno
Durata	84 ore (64 ore e 20 ore competenze digitali di base)
Frequenza	Obbligatoria, orario pomeridiano
Moduli - Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di scienze e tecnologie alimentari - Farine: trattamento e conservazione - HACCP - Normativa sulla disciplina igienica dei prodotti alimentari - Normativa sulla lavorazione delle farine - Processo di impasto prodotti da forno - Prodotti da forno - Standard di qualità delle materie prime alimentari - Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari - Nozioni su allergeni e celiachia - Principi della fermentazione controllata - Processo di fermentazione panaria - Le fondamentali nozioni di hardware, software e pacchetti applicativi - Norme di sicurezza e protezione

	<ul style="list-style-type: none">- Operazioni per la gestione dei dati: inserimento, modifica, selezione, copiatura, spostamento, sostituzione, cancellazione, rappresentazione grafica- Operazioni su documenti, fogli elettronici, testi e oggetti: apertura, creazione, salvataggio, conversione chiusura, stampa- Servizi on line: browser, motori di ricerca, posta elettronica
Accertamenti finali	Test scritto
Certificazione rilasciata	Attestato di competenze (Attestato HACCP) previo superamento del test finale e frequenza minima 70% delle ore di lezione

Il corso avrà luogo al raggiungimento del numero minimo di 6 allievi

Data: 01/03/2025

CFP di riferimento: Pertini

Pratica trattata da: Laura Confalonieri