



**CORSO GRATUITO  
PASTICCIERE**  
**Corso di CERTIFICAZIONE COMPETENZE**

**Durata corso: 270 ore**

95 ore di lezioni in presenza

94 ore di lezioni online

81 ore di Attività in azienda

Certificazioni conseguite nel corso **PASTICCIERE**:

**257570/424 Lavorazione e trattamento degli impasti**

Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

**257572/426 Realizzazione delle farcie**

Predisporre le farcie con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

**257573/427 Cottura dei prodotti da forno/di panificazione**

Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni

Il corso è disponibile nelle **seguenti sedi**:

- GUSPINI - Zona Industriale PIP
- SASSARI

Questo percorso è finanziato dall'*Avviso pubblico per il finanziamento di percorsi formativi brevi volti alla certificazione di competenze inserite nel repertorio regionale dei profili di qualificazione (rrpq), di profili di qualificazione del rrpq e di profili regolamentati/abilitanti rispondenti ai fabbisogni di competenze espressi dal mercato del lavoro regionale.*

I requisiti di accesso al percorso sono i seguenti:

- Essere disoccupati
- Essere maggiorenni
- Essere residenti o domiciliati nel territorio regionale
- Possedere un titolo di studio idoneo all'accesso al percorso, o superiore, in questo caso è necessario possedere il titolo di LICENZA MEDIA
- Possedere la DID (rilasciata automaticamente dal [Portale ANPAL](#))

**ASSOCIAZIONE ENIAL**

Agenzia Formativa

E-MAIL [info@enial.it](mailto:info@enial.it) PEC [segreteria@pec.enial.it](mailto:segreteria@pec.enial.it) <https://www.enial.it/>

Sede Legale: Zona Ind.le P.I.P. - 09036 Guspini (SU)

Tel. 070 9370429 P. IVA 03000240923



- Aver stipulato il **Patto di Servizio Personalizzato (PSP)**

Agli allievi iscritti al percorso verranno riconosciute:

- Indennità di €2,00 per ora di frequenza
- Rimborso chilometrico

Le iscrizioni verranno avviate **prossimamente** e potranno essere effettuate tramite il [Portale SIL Sardegna](#).

Nel frattempo puoi compilare la tua [manifestazione d'interesse](#).

Contattaci per avere ulteriori informazioni in merito al Percorso, agli altri percorsi che abbiamo presentato e nel caso in cui avessi bisogno di **sostegno nelle successive fasi di iscrizione**.

**ASSOCIAZIONE ENIAL**

Agenzia Formativa

E-MAIL [info@enial.it](mailto:info@enial.it) PEC [segreteria@pec.enial.it](mailto:segreteria@pec.enial.it) <https://www.enial.it/>

Sede Legale: Zona Ind.le P.I.P. - 09036 Guspini (SU)

Tel. 070 9370429 P. IVA 03000240923