



**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU

Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria

CUP: B23C22000800005

Settore Economico Professionale: Produzioni alimentari

ID percorso: 7661

Data Creazione ID: 01/06/2023

Descrizione Esigenze

Tipologia: percorso lungo

Denominazione/Qualifica: panettiere

Livello EQF: 3

Stato: Programmato

Unità di competenza:

Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale

Realizzazione degli impasti e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale

Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale

Finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale

Cottura dei prodotti di panetteria artigianale

Ore Durata Corso: 300

Ore di formazione in presenza: 210

Sede di svolgimento: Via Strauss 24/C Battipaglia 84091

Ore di formazione in DAD: 0

Ore di formazione in FAD: 0

Ore di formazione in Stage: 90

Aziende Convenzionate

Regione Sociale: Sapori del mediterraneo

Sede Legale: S.S 18, Battipaglia

Sede Operativa: S.S 18 Battipaglia (SA)

P.iva: 04437320650

Codice ATECO:

ULA:

Data Stipula Accordo: 22/09/2022

Indennità oraria: 1,00 €