



Unione europea
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO,
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI

Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE PUGLIA
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione
Servizio Formazione Professionale



PROVINCIA DI BARI

CORSO GRATUITO

Orienta il tuo futuro come



PANETTIERE E PASTAIO ARTIGIANALE

FSE POR Puglia 2007- 2013". Asse II - OCCUPABILITA' - Avviso BA/02/2011 . Az. 3 - Percorsi formativi per l'acquisizione di competenze certificate
Cod. Corso PO0713IIBA02113 . Approvato con Det. Dir. N. 357 Reg. Serv. FPF del 30/12/2011 pubblicato sul BURPuglia n°. 13 suppl. del 26/01/2012
C.I.F.I.R. CENTRI ISTRUZIONE FORMAZIONE ISTITUTI ROGAZIONISTI - VILLAGGIO DEL FANCIULLO

DESTINATARI: 18 Inoccupati e disoccupati (già in possesso della Dichiarazione di Immediata Disponibilità - D.I.D.) con basso titolo di studio, residenti nella Provincia di Bari. Per favorire le pari opportunità, in condizioni di pari merito nella graduatoria di selezione, sarà data priorità alle donne.

PARTENSHIP: Centro per l'Impiego di Bari, Congregazione Padri Rogazionisti-Villaggio San Nicola Bari, I.I.S.S. E. Majorana, Associazione Italiana Celiachia Francesco Simini; **Aziende:** Piellekappa SNC di Luigi Capparelli & C., Pronto Chef 999 Snc di Petaccia Tiziana, De Gustibus di Rosanna Caponio, AsSenza Glutine di Potenza Angelo Eugenio, G.M.A. Srl panificio, Si.ROM srl, Magie del Pane di Leonarda Carlucci, Panetteria Mercadante di Popolizio Michele e Colonna Angela, Fantasie del Grano srl, Panificio del Lago srl

CERTIFICAZIONI CONSEGUIBILI: Attestato di qualifica, certificazione di competenze "Alimentarista" (secondo la L.R. 22/07 ed il R.R. 5/08)

COMPETENZE: Conoscere l'impasto e la fermentazione; Individuare i vari tipi di preparazione dell'impasto e della lievitazione; Lavorare l'impasto; Spianare e cuocere il pane; Realizzare i vari tipi di pane, panini, grissini, rosette, michette, focacce, pizze, croissant, krapfen, panettoni, colombe, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta frolla, biscotti, ecc. Preparare varie tipologie di pasta; Individuare e prevenire i fattori di contaminazione e infezione degli alimenti; Utilizzare procedure corrette di stoccaggio e conservazione delle merci alimentari, di pulizia e sanificazione dei locali, di manipolazione degli alimenti; Fornire consulenza ai clienti sugli aspetti nutrizionali e di impiego degli alimenti; Allestire gli spazi espositivi in modo efficace; Presentare i prodotti al cliente in modo appropriato; Pulire e curare la manutenzione delle macchine e delle apparecchiature utilizzate.

La domanda di iscrizione dovrà essere consegnata presso la sede di svolgimento del corso utilizzando il modulo disponibile sul sito www.cifir.it e presso le segreterie del CIFIR. Il corso avrà inizio entro il mese di Maggio 2012 e avrà una durata di 1200 ore. Ai partecipanti sarà corrisposta una indennità pari a € 2,00 per ogni ora di frequenza ed un rimborso spese per l'utilizzo dei mezzi di trasporto pubblici.



Direttore del Centro
Padre Sabino Maldera

SEDE DEL CORSO

C.I.F.I.R. VILFAN Piazza Giulio Cesare n. 13 70124 BARI
Tel. 080.5425168 - Fax. 080.5424298 E-mail: cfp.bari@cifir.it



Presidente Regionale C.I.F.I.R.
Padre Vincenzo Mero