

CORSO GRATUITO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI PANIFICAZIONE ARTIGIANALE SOSTENIBILE

IL CORSO PREVEDE:

1. Preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno.

Teoria e laboratorio su impasti, lievitazione, tecniche di panificazione, sicurezza e gestione del lavoro in panificio.



2. Ristorante didattico - Impresa simulata

Simulazione della gestione di un ristorante, amministrazione, marketing e servizio clienti



3. Laboratorio di intelligenza artificiale.

Applicazioni dell'IA nella ristorazione, laboratorio pratico di programmazione e innovazione.



CORSO GRATUITO – PANIFICAZIONE ARTIGIANALE SOSTENIBILE

CORSO GRATUITO di 180h, finanziato dalla Regione Toscana

Panificazione Artigianale Sostenibile

con laboratori pratici su *Intelligenza Artificiale* e *Ristorante Didattico*

Rilascia una Dichiarazione degli Apprendimenti in Panificazione artigianale

Per chi ha 18–34 anni, è disoccupato/a o inattivo/a

Se cittadini stranieri, con livello di italiano B1 e permesso valido

Corso 100% gratuito

Rilascia un'indennità di partecipazione fino a **250 euro** per la frequenza e un'ulteriore indennità di **175 euro** per la partecipazione ai laboratori

Orientamento personalizzato, rimborso trasporti per > 30 km, buoni pasto per lezioni > 6 ore

Dove? **APAB – Via Venezia 18, Firenze**

Info & Iscrizioni info@apab.it | anna.mascino@apab.it

WhatsApp: 375 6190743 – Tel: 055 488017 **ISCRIZIONI APERTE – POSTI LIMITATI!** Empower Flo – Per i giovani NEET della Toscana



INTERAZIONI
ELEMENTARI