

CORSO DI PASTICCERIA Artigianale Sostenibile: tecniche di produzione di dolci e dessert per ristoranti

GRATUITO Totale ore: 180



PASTICCERIA (80 ore)

Aula: 24 ore – Laboratorio: 56 ore

- Merceologia, igiene, tecniche di cottura
- Impasti, modellatura, strumenti e macchinari
- Sicurezza sui luoghi di lavoro

Intelligenza Artificiale AI (50 ore)

Valori sul lavoro (50 ore)

Laboratori pratici ed esercitazioni

100% attività

Per chi?

18–34 anni • Disoccupati/Inattivi

Se Cittadini stranieri con BI e permesso valido

Perché partecipare?

✓ Corso 100% gratuito — finanziato dalla Regione Toscana

✓ Indennità fino a €250

Il partecipante riceve 3,50€/h di lezione

(fino a 425€ se segue sia il laboratorio che il corso al 70%)

✓ Rimborso trasporti per viaggi >30km, buoni pasto per lezioni >6h

✓ Materiale incluso

✓ Orientamento personalizzato

✓ Certificazione Finale

Dove?

APAB — Istituto di Formazione, Via Venezia 18, 50121 Firenze

CORSO DI PASTICCERIA Artigianale Sostenibile

GRATUITO Totale ore: 180

MODULO 1 – PASTICCERIA Artigianale Sostenibile (80 ore)

Aula: 24 ore – Laboratorio: 56 ore

PRINCIPI DI MERCEOLOGIA, IGIENE DEGLI ALIMENTI E TECNICHE DI COTTURA E CONFEZIONAMENTO (32 ore)

Scienze dell'alimentazione, merceologia di settore, sistema HACCP, utensili e macchinari, la cottura su forno a legna ed elettrico, conservazione.

PREPARAZIONE DEGLI IMPASTI, MODELLATURA DELLA PASTA LIEVITATA, STRUMENTI E MACCHINARI PER LA PASTICCERIA ARTIGIANALE SOSTENIBILE (32 ore)

Ingredienti, farine e impasti. Lievitazione. Tecniche di manipolazione e farcitura. Strumenti ed attrezzature per la panificazione Artigianale Sostenibile.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (16 ore)

Le norme. Prevenzione. Individuazione dei rischi. Dispositivi di protezione. I diversi rischi. Igiene e salvaguardia ambientale.

MODULO 2 – Laboratorio sull'Intelligenza Artificiale e Innovazione Tecnologica (50 ore)

Laboratorio pratico ed esercitazioni – 100% attività

- Introduzione all'Intelligenza Artificiale e alle sue applicazioni
- Tecniche di innovazione tecnologica e sviluppo di soluzioni innovative
- Applicazioni pratiche dell'Intelligenza Artificiale nel settore della ristorazione
- Laboratorio pratico di programmazione e sviluppo software

MODULO 3 – Barcamp: i valori sul lavoro (50 ore)

Laboratorio pratico ed esercitazioni – 100% attività

- Introduzione ai valori personali e alla loro importanza nel lavoro
- Identificazione e definizione dei valori individuali
- Applicazione dei valori nella vita professionale e decisionale
- Analisi dei conflitti, Riflessione e integrazione dei valori nel lavoro
- Valutazione e aggiornamento dei valori personali

ISCRIZIONI APERTE – POSTI LIMITATI!

Per info e iscrizioni: Telefono 055 488017 - Whatsapp 375 6190743 - Email info@apab.it