

## PIANO DI AZIONE ZONALE PER L'APPRENDIMENTO (PiAzZA)

**Perché  
partecipare  
e**

Il corso consente di acquisire le competenze di base necessarie per poter affiancare, all'interno di un laboratorio di pasticceria, gli addetti alle preparazioni di prodotti artigianali di pasticceria visionando il processo relativo alla lavorazione dei prodotti e occupandosi principalmente della preparazione di alcune basi e della realizzazione di semplici prodotti di pasticceria fresca e secca, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

**Che cosa  
si farà**

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

acquisire COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI, con l'obiettivo di trasmettere le competenze tecniche di base legate alla produzione di prodotti di pasticceria fresca e secca:

Merceologia e tecnologia alimentare

Igiene e HACCP

Approntamento di spazi, attrezzature e materiali

Basi di pasticceria

Pasticceria fresca

Pasticceria secca

Il corso comprende inoltre i moduli sulla ricerca attiva del lavoro, accompagnamento al lavoro e sulla sicurezza, generale e specifica.

### Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAzZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

## Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi (almeno 6 iscritti). La durata totale è di 200 ore.

## Dove



**Ad Formandum – via della Croce, 3, Gorizia**

## Come partecipar e

Le persone **occupate** possono rivolgersi direttamente all'ente organizzatore, presso i recapiti indicati qui sotto.

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

## Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG.

A chi avrà frequentato i moduli sulla sicurezza generale e specifica saranno inoltre rilasciati i relativi attestati, aventi valore legale.

### Attestato

In riferimento alle tematiche HACCP sopra esposte l'allievo che avrà frequentato le ore previste su tali argomenti e avrà superato un apposito test, conseguirà l'attestato specifico di formazione di ADDETTO HACCP.

## Referente del corso

### ALESSANDRO INFANTI

[raoul.cuzzoni@adformandum.org](mailto:raoul.cuzzoni@adformandum.org)

[martina.nardin@adformandum.org](mailto:martina.nardin@adformandum.org)

[sara.maniacco@adformandum.org](mailto:sara.maniacco@adformandum.org)

## Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA GOL sono disponibili sul sito:  
<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol/index.htm>

### Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).