

Operatore della Trasformazione Agroalimentare PANIFICAZIONE, PIZZERIA e PASTICCERIA

CORSO GRATUITO

Destinatari*: **Giovani in uscita dalla terza media**
Giovani entro il compimento del 24° anno di età
Durata del corso: **3 anni (990 ore per ciascun anno formativo)**
Data di inizio/Orario: **Settembre 2019 - diurno**
Sede del corso: **II.RR. Salotto e Fiorito, Via Grandi 5, Rivoli (TO)**

OBIETTIVI DEL CORSO

Come Operatore della trasformazione agroalimentare parteciperai all'intero ciclo produttivo delle aziende di pasticceria, di panificazione e pizzeria (arti bianche) sia artigianali che industriali, operando secondo le indicazioni del pasticcere-panificatore. L'obiettivo è quello di formare una figura professionale in possesso di una buona manualità, senso di organizzazione del lavoro, attitudine alla precisione nelle misure, capacità di agire autonomamente nell'ambito delle fasi di lavorazione di propria pertinenza, in grado di relazionarsi con gli altri componenti del team di lavoro e di sviluppare un proprio stile artistico in pasticceria.

AREE DI FORMAZIONE

- Tecnica del lavoro di pasticceria, di panificazione, di pizzeria
 - Igiene alimentare
 - Scienza dell'alimentazione
 - Materie prime e prodotti alimentari primari da trasformare
 - Qualità nella trasformazione alimentare
 - Elementi di turismo e territorio
 - Elementi di tecniche di vendita e marketing alimentare
- Laboratorio di PASTICCERIA
 - Laboratorio di PANIFICAZIONE
 - Laboratorio di PIZZERIA
 - Informatica ed Internet
 - Sicurezza applicata alla professione

Per migliorare la tua base culturale sono presenti nel percorso anche:
Italiano-storia-geografia-inglese-diritto-economia-matematica-scienze

ESPERIENZE PRATICHE

Ciò che apprendi in classe, sarà applicato praticamente in diversi contesti.
Laboratorio, Panificazione, Pizzeria e Pasticceria, spazio attrezzato con macchinari e strumenti professionali (forni, impastatrice, cella di lievitazione controllata, ecc.) in cui realizzare i prodotti di panificazione e pasticceria

Laboratorio di informatica, dotato di postazioni multimediali, una per ciascun allievo; qui potrai migliorare le tue competenze informatiche.

Stage in azienda di 300 ore, dove potrai metterti alla prova nel mondo del lavoro.

CERTIFICAZIONE E PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Attestato di Qualifica Professionale

Al termine dei tre anni di corso, a seguito del superamento di un esame finale, otterrai un Attestato di qualifica professionale regionale, valido sul territorio nazionale.

Dopo la qualifica potrai anche proseguire gli studi

- frequentando il 4° anno per il conseguimento del diploma professionale *oppure*
- inserendoti in un percorso quinquennale per conseguire il diploma di maturità

ISCRIZIONI

II. RR. Salotto e Fiorito, Via Grandi 5 Rivoli - Tel. 011.956.17.15
Dal lunedì al venerdì con orario 8.30-18.00

Per l'ammissione al corso consulta i "Criteri per l'accesso ai percorsi triennali", pubblicati sul sito Internet dell'Agenzia formativa.

E' necessario presentarsi personalmente presso la segreteria didattica della struttura formativa.

Sito Internet www.formazione.salottoefiorito.it

Percorso approvato da parte della Città metropolitana di Torino.

(*)anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art 43 del D. Lgs. 81/2015, in possesso della licenza media, privi di qualifica/ diploma

Per informazioni dettagliate sul POR FSE Piemonte 2014-2020 e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi. Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. (UE) n. 1303/2013, All. XII (Ediz. ott/18)