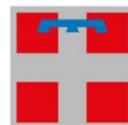




Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
PIEMONTE

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di PASTICCERIA

PASTA e PRODOTTI DA FORNO



Intervento realizzato da
II.RR. Salotto E Fiorito

Il Diploma professionale di "Tecnico delle produzioni alimentari" ha validità nazionale ed è spendibile in ambito comunitario. Il percorso di formazione prevede l'apprendimento di competenze culturali (area linguistica, scientifico-tecnologica, storico-socio-economica), oltre che il perfezionamento delle tecniche di trasformazione alimentare

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.



AREE DI FORMAZIONE

- ❖ Gestione ed organizzazione dell'impresa di trasformazione alimentare
- ❖ Il rapporto con i clienti
- ❖ Igiene, Sicurezza alimentare, HACCP
- ❖ Tecniche di stoccaggio dei prodotti e delle materie prime
- ❖ Laboratorio di perfezionamento relativo a Pasticceria, Pastificazione, Pizzeria e Panificazione
- ❖ Tecniche di controllo del prodotto
- ❖ Approvvigionamento e rapporto con i fornitori: elementi di contabilità, contrattualistica fornitori
- ❖ Sicurezza e Qualità
- ❖ Lingua italiana
- ❖ Lingua straniera
- ❖ Matematica, tecnologia e scienze
- ❖ Storia ed economia

ESPERIENZE PRATICHE

La formazione teorica si alternerà con lo stage realizzato come project work e la formazione in laboratorio.

Laboratorio di Pasticceria, Pastificazione, Panificazione, Pizzeria: uno spazio attrezzato per perfezionarsi nella produzione dolciaria, di pasta e di prodotti da forno

Laboratorio informatico dove acquisire dimestichezza negli aspetti gestionali del servizio grazie all'utilizzo di software dedicati

Stage in azienda: un'occasione per mettersi alla prova nel mondo del lavoro.

Esperienze pratiche in occasione di eventi organizzati

INFORMAZIONI ORGANIZZATIVE

Prerequisiti: Essere **giovani entro il 24esimo anno di età** (fino a 25 anni non compiuti)

Aver **conseguito qualifica professionale coerente con il percorso di destinazione** (per altre qualifiche l'ammissione è preceduta dalla frequenza di specifici laboratori)

Durata del corso: 1 anno (990 ore di cui 290 ore di stage)

Inizio corso presunto: Settembre 2022 **Orario:** diurno

Sede del corso: CSF Salotto e Fiorito, Via Grandi 5 - Rivoli (TO)

CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso, a seguito del superamento di un esame finale, si consegue il **DIPLOMA PROFESSIONALE di Tecnico delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**

ISCRIZIONI

CSF Salotto e Fiorito, Via Grandi 5 Rivoli - Tel. 011.956.17.15

Dal lunedì al venerdì con orario 8.30-18.00

È previsto il colloquio motivazionale per tutti i candidati e, in caso di sovrannumero, una selezione sulla base del profitto formativo conseguito in uscita dal percorso di qualifica ed eventuale prova di selezione.

CORSO GRATUITO!

Sito Internet www.formazione.salottoefiorito.it

Percorso inserito nel Piano potenziale di offerta formativa di IeFP della Regione Piemonte - DD 797/A1503B/2021

Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/1060 art. 49 e 50. Per informazioni dettagliate sulla Programmazione Fse+ 2021-2027 e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi. (Ediz. mag 2022)



N. 838 QM
UNI EN ISO 9001:2015