

# 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

**Alternanza 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 300 ore di stage/alternanza)

**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](http://www.formazione.salottoefiorito.it)