

**PERCORSO PER OPERATORI D'ARTE BIANCA:
PASTICCERE - PANIFICATORE - PIZZAIOLO - PASTAIO**

Qualifica

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Indirizzo

**LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA,
PASTA E PRODOTTI DA FORNO**

**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 2023 - diurno**
Sede del corso: **II.RR. Salotto e Fiorito, Via Grandi 5, Rivoli (TO)**

**OBIETTIVI DEL
CORSO**

Come Operatore delle produzioni alimentari, parteciperai all'intero ciclo produttivo delle aziende di pasticceria, di panificazione e pastificazione, di pizzeria sia artigianali che industriali, operando secondo le indicazioni del pasticciere-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 e pastificazione, 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 e PASTIFICAZIONE
 - 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 e Pastificazione, 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

E' necessario compilare la manifestazione di interesse presentandosi personalmente presso la segreteria didattica della struttura formativa oppure **on line** all'indirizzo <https://formazione.salottoefiorito.it>
Per l'ammissione al corso consulta i "Criteri per l'accesso ai percorsi triennali", pubblicati sul sito Internet dell'Agenzia formativa.

