

**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 scuola secondaria di primo grado  
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 2025 - diurno**  
Sede del corso: **RIVOLI, via Grandi 5**

**OBIETTIVI DEL  
CORSO**

Come Operatore delle produzioni alimentari, parteciperai all'intero ciclo produttivo di pasticcerie, di laboratori di panificazione e pastificazione, pizzerie sia artigianali che industriali, operando secondo le indicazioni del tuo responsabile. 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.

**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
  - Produzioni tipiche territoriali
  - Elementi di tecniche di vendita
  - 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 nella pratica 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 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**

Agenzia Formativa "Fondazione Istituti Riuniti Salotto e Fiorito ETS"  
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.

