COESIONE ITALIA 21-27 PIEMONTE | Cofinanziato dall'Unione europea | REGIONE PIEMONTE

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

Intervento realizzato da Fondazione Istituti Riuniti Salotto e Fiorito ETS

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 25° 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.

Per informazioni dettagliate sulla Programmazione triennale dell'offerta formativa di IeFP periodo 2025-2028 e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi. Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/1060 art. 49 e 50.
(Ediz. Giugno 2025)

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIQUALITY
UNI EN ISO 9001:2015