UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Regione Lombardia

fse

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

PERCORSO TRIENNALE

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

L'Operatore delle produzioni alimentari realizza prodotti di pasticceria (torte, pasticcini, gelati, praline, biscotti), e prodotti di panificazione (pizze, focacce e diversi tipi di pane). Esegue le preparazioni in base alle indicazioni ricevute, organizzando gli spazi, le attrezzature e le materie prime necessarie. Conosce le caratteristiche degli ingredienti; sa come sceglierli, come prepararli e conservarli. Conosce la normative relativa all'igiene, alla prevenzione sanitaria e antinfortunistica. Utilizza la documentazione relativa alla normativa di igiene alimentare e all'attività gestionale.

ATTIVITÀ E MATERIE

- Attività culturali, uscite, visite didattiche.
- Alternanza scuola lavoro in aziende e laboratori di settore.
- Esercitazioni di laboratorio di pasticceria panetteria.

Area delle competenze professionali
- Igiene/merceologia/dietologia
- Teoria e tecnica di laboratorio (professionale e pratica)
- Sicurezza e norme di prevenzione
- Comunicazione professionale
- Tecnica aziendale
- Francese (lingua di settore)/inglese professionale
- Merchandising

Area delle competenze di base
- Italiano/inglese
- Storia/geografia
- Diritto/economia
- Matematica/scienze
- Informatica
- Attività motoria
- IRC
- Accoglienza/orientamento

**IL PERCORSO FORMATIVO HA UNA DURATA TRIENNALE SI SVOLGE DA SETTEMBRE A MAGGIO.
SONO PREVISTE CIRCA 30 ORE SETTIMANALI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ. LA FREQUENZA È OBBLIGATORIA.**

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'operatore può svolgere la propria attività presso laboratori artigianali di pasticceria, ristoranti, strutture alberghiere, panifici, cioccolaterie e gelaterie nonché operare con profitto nei banchi della grande distribuzione.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del precorso triennale è previsto un esame per il rilascio dell'Attestato di Qualifica (III livello EQF), valido su tutto il territorio nazionale.
La normativa prevede che l'allievo possa acquisire il titolo attraverso il contratto di apprendistato di primo livello
(art. 43 D.LGS. 15 giugno 2015 n. 81).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Requisiti di accesso: diploma di scuola secondaria di I grado.
Per le iscrizioni al primo anno le famiglie dovranno utilizzare il portale del **MIUR** nei tempi e modalità previsti dal Ministero dell'Istruzione e dalla Regione Lombardia.

I corsi sono gratuiti grazie al cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo, del Ministero del Lavoro e della Regione Lombardia.

ENAC | FONDAZIONE ENAC LOMBARDIA C.F.P. CANOSSA

Bagnolo Mella Via Mazzini, 20 - Telefono 0306822353
segreteriabagnolo@cfpcanossa.it **www.bagnolo.cfpcanossa.it**

Brescia Via San Antonio, 53 - Telefono 0302004013
segreteriabrescia@cfpcanossa.it **www.brescia.cfpcanossa.it**

Magenta Via San Biagio, 15 - Telefono 02 97295501
segreteriamagenta@cfpcanossa.it **www.magenta.cfpcanossa.it**

seguici su f e su