UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Regione Lombardia

fse

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

4° ANNO

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

Il tecnico delle produzioni alimentari è in grado di definire i tipi di prodotti da realizzare secondo le richieste della clientela. Provvede a scegliere le materie prime necessarie per la produzione, reintegra le scorte di magazzino, sceglie i dosaggi delle diverse preparazioni e le realizza in modo corretto. Conosce il funzionamento degli strumenti impiegati in laboratorio curandone la manutenzione ordinaria; riconosce eventuali malfunzionamenti delle attrezzature utilizzate.
È in grado di organizzare semplici eventi e utilizzare le tecniche di Food Cost dei prodotti realizzati.

ATTIVITÀ E MATERIE

- Attività culturali, uscite, visite didattiche
- Alternanza scuola - lavoro in aziende e laboratori di settore
- Esercitazioni di laboratorio di pasticceria e panetteria con sviluppo di progetti personali
- Intervento esperti con approfondimenti

Area delle competenze professionali
- Igiene/merceologia
- Teoria e tecnica di laboratorio (professionale e pratica)
- Intervento di esperti
- Sicurezza e norme di prevenzione/ qualità
- Tecnica aziendale

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

IL PERCORSO HA DURATA ANNUALE SI SVOLGE DA SETTEMBRE A MAGGIO. DURANTE IL PERIODO DI ALTERNANZA L'ALLIEVO SVOLGERÀ CONTEMPORANEAMENTE ATTIVITÀ FORMATIVA AL CENTRO E LAVORO IN AZIENDA; LA FREQUENZA È OBBLIGATORIA.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il tecnico della trasformazione agroalimentare può svolgere la propria attività presso laboratori artigianali di pasticceria, ristoranti, strutture alberghiere, panifici, cioccolaterie e gelaterie, catering e industrie del settore.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del precorso annuale è previsto un esame per il rilascio del Diploma professionale (IV livello EQF) valido sul territorio nazionale ed europeo. 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: attestato di qualifica professionale triennale di Operatore della trasformazione agroalimentare panificazione e pasticceria o in possesso di una qualifica cooerente con il percorso. Le iscrizioni saranno perfezionate attraverso il Centro di Formazione Professionale secondo le direttive della Regione Lombardia.

Il corso è gratuito 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 e su