



## Informazioni

Sede operativa Torino Valdocco

Via Maria Ausiliatrice, 36 Torino  
Telefono: 011.5224302 - Fax: 011.5224691  
E. mail: [segreteria.valdocco@cnosfap.net](mailto:segreteria.valdocco@cnosfap.net)

Servizi:

Libri di testo

Sale Giochi

Mensa interna a pagamento

Attività extrascolastiche



Anno	1°	2°
<b>FASE INTEGRATIVA</b>		
Accoglienza e Orientamento - Capacità Personali	1	1
Lingua Italiana	2	2
Lingua Inglese	2	1
Matematica	2	2
Scientifico-Tecnologica	1	1
Area Storico Sociale	2	2
<b>FASE PROFESSIONALIZZANTE</b>		
Sicurezza e tecnologie informatiche	2	3
Tecnica professionale di panificazione pasticceria	6	6
Laboratorio di panetteria	6	6
Laboratorio di pasticceria	8	8
<b>TOTALE (Ore settimanali)</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Stage	320 ore nel	2° anno

la formazione  
professionale  
salesiana  
aiuta  
a crescere

[www.cnosfap.net](http://www.cnosfap.net)



Corsi di formazione professionale  
per giovani minorenni

**Operatore della Trasformazione  
Agroalimentare  
Panificazione e Pasticceria**  
Biennale gratuito

CORSO IN ATTESA DI APPROVAZIONE E FINANZIAMENTO

**INVESTIAMO  
SUL VOSTRO FUTURO**

Salesiani Don Bosco

## Operatore della Trasformazione Agroalimentare Panificazione e Pasticceria

### Finalità e descrizione del corso:

il corso è finalizzato a fornire le competenze base delle professionalità tipiche dell'industria agroalimentare - panificazione e pasticceria. L'operatore della trasformazione agroalimentare - Panificazione e Pasticceria potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticciere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative anche di grado elevato.

In particolare al termine del percorso, egli/ella sarà in grado di:

- Realizzare la preparazione di prodotti di panificazione e di pasticceria, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari
- Promuovere i prodotti di panificazione e pasticceria individuando la richiesta del cliente



### Possibilità di impiego:

Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o di pasticceria.

### Laboratori e strumenti utilizzati:

Laboratorio professionale attrezzato con forni, impastatrici, celle di raffreddamento e strumenti per la realizzazione dei prodotti di panificazione e pasticceria

### Destinatari:

allievi/e che abbiano frequentato almeno un anno di scuola superiore, o a giovani (fino a 18 anni) in possesso di crediti formativi acquisiti in esperienze diverse (lavoro, percorso destrutturato, ecc..) o maturati attraverso i LaRSA..

### Durata:

2250 ore (biennale).

### Periodo:

da metà Settembre a Giugno.

### Orario stage in azienda:

320 ore diurno, da lunedì a venerdì per 8 ore giornaliere, con orario concordato con le aziende.

### Criteri di ammissione:

è previsto colloquio motivazionale.

### Attestato:

il corso porta al conseguimento dell'Attestato di Qualifica Professionale.

### Termine ultimo di accettazione della domanda d'iscrizione:

le iscrizioni dovranno pervenire entro Settembre. La data d'iscrizione potrà essere protratta nel caso in cui il numero di iscrizioni non sia sufficiente alla costituzione del gruppo classe.

### Iscrizioni:

sono previsti colloqui individuali con il Direttore del Centro.

Per informazioni rivolgersi presso la Segreteria:  
email: [segreteria.valdocco@cnosfap.net](mailto:segreteria.valdocco@cnosfap.net)

### Costo:

corso gratuito.



## la formazione professionale salesiana aiuta a crescere

