

Laboratori e strumenti utilizzati:

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

Didattica in aula con l'ausilio dell'iPad.

Periodo: da metà Settembre a Giugno.

Iscrizioni: effettuata l'iscrizione online come previsto dalle disposizioni ministeriali bisognerà effettuare un colloquio motivazionale con il Direttore del Centro.

Attività formative:

- Accoglienza e Orientamento - Capacità personali
- Lingua italiana
- Lingua inglese
- Matematica
- Scientifico-Tecnologica
- Storico Sociale
- Sicurezza
- Tecnologie informatiche
- Tecnica professionale di panificazione-pasticceria
- Laboratorio di panetteria e pizzeria
- Laboratorio di pasticceria
- Stage in azienda

CNOSFAP
regione piemonte

**OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE
PANIFICAZIONE, PIZZERIA
E PASTICCERIA**

**Corsi di
formazione
professionale
per giovani
minorenni**

TORINO VALDOCCO
Via Maria Ausiliatrice, 36
info.valdocco@cnosfap.net
Tel. 011 5224302

TORINO VALDOCCO





TORINO VALDOCCO

info.valdocco@cnosfap.net

CNOSFAP
regione piemonte

TORINO VALDOCCO

Via Maria Ausiliatrice, 36

Tel. 011 5224302

info.valdocco@cnosfap.net

torino.cnosfap.net/valdocco

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE PANIFICAZIONE, PIZZERIA 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.

Stage in azienda:

stage al terzo anno di circa 320 ore diurno, da lunedì a venerdì per 8 ore giornaliere, con un orario concordato con le aziende.

Durata
Triennale

Fascia oraria
Diurno

Costo
Gratuito

Attestato
Attestato di Qualifica Professionale

Prerequisiti
Licenza media inferiore

Rivolto a
**Giovani minorenni in possesso della
licenza media inferiore**

Percorso in attesa di approvazione

