

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

### CSF Alessandria

**Indirizzo:** Piazza S. Maria di Castello n. 9 - 15121 Alessandria (AL)

**Telefono:** 0131-223563 - **Fax:** 0131-288868

**Email:** [csf-alessandria@enaip.piemonte.it](mailto:csf-alessandria@enaip.piemonte.it)

### Il corso

L'operatore delle produzioni alimentari si occupa della realizzazione e confezionamento della pasta, di prodotti da forno (pane, grissini, pizza) e di pasticceria (torte, paste artigianali, biscotti), della loro vendita e promozione, rispettando i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

### Durata:

3 anni

### Impari a:

- conoscere le caratteristiche degli ingredienti (farine, lieviti ecc.) e le tecniche per realizzare gli impasti
- preparare i principali prodotti da forno (pane, pizza, pasticceria) e la pasta
- curare la cottura e la conservazione dei prodotti finali
- realizzare decorazioni e creazioni artistiche di panetteria e pasticceria
- confezionare e presentare preparazioni di panetteria e pasticceria
- promuovere i prodotti
- utilizzare e occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari
- applicare le norme igieniche ed antinfortunistiche relative alle attrezzature, alle sostanze e all'ambiente di lavoro

### Titolo di studio rilasciato

Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale.

## Quadro orario settimanale

Argomento	1° anno	2° anno	3° anno
Arte bianca e pasticceria	10	10	10
Conservazione dei prodotti alimentari e gestione del magazzino	3	3	2
Terminologia di settore in lingua straniera	2	2	2
Lingua italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia ed economia	1	1	1
Cittadinanza e Orientamento al lavoro	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienze e tecnologia	2	2	2
Informatica	2	2	2
Educazione fisica	1	1	1
Stage	&nbsp;	&nbsp;	300 in totale
Esame finale	&nbsp;	&nbsp;	24 in totale
Durata annuale percorso	990 ore	990 ore	990 ore

Il quadro orario è riferito ad una settimana media ed è indicativo, può essere modificato nel corso dell'anno formativo secondo l'organizzazione didattica del centro e in funzione delle caratteristiche del gruppo classe

## Esperienza in azienda

Durante il terzo anno potrai entrare realmente nel mondo del lavoro con uno stage di **300 ore**. Sarai seguito da un **tutor formativo**, con cui potrai confrontarti per qualsiasi problema, e da un **tutor aziendale**, che sarà il tuo punto di riferimento in impresa.

## Esperienza all'estero

Se desideri fare un'esperienza all'estero, con il progetto **Erasmus+**, puoi svolgere parte del tuo stage in un paese europeo lavorando in panifici, pasticcerie e in altre realtà professionali coerenti con il tuo profilo. In questo modo potrai fare una esperienza significativa di crescita personale e professionale e migliorare le tue competenze linguistiche!

## e dopo il corso?

### 1. PUOI INZIARE A LAVORARE

Potrai lavorare presso aziende di piccole e medie dimensioni come panifici, biscottifici, pasticcerie, ristoranti, pizzerie. Potrai trovare impiego nell'industria alimentare della trasformazione delle materie prime e in imprese agro-alimentari, ma anche nella distribuzione (gastronomie, supermercati). Per cercare l'azienda giusta in cui inserirti potrai avvalerti gratuitamente del nostro Sportello Servizi al Lavoro.

### 2. PUOI CONTINUARE A STUDIARE

Una volta conseguita la Qualifica Professionale potrai proseguire gli studi iscrivendoti al quarto anno per conseguire il Diploma Professionale di Tecnico delle produzioni alimentari oppure puoi iscriverti a una Scuola Superiore, per conseguire il Diploma di Maturità.

## Destinatari

Giovani in possesso di Licenza Media

## Quota partecipazione

gratuito

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)

Intervento realizzato da

