







OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Giovani dai 14 ai 24 anni

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Settembre 2024

ORARIO Diurno

E DOPO?

GRATUITO

TRIENNALE 2970 ore

STAGE

600 ore

DETTAGLI

L'Operatore delle produzioni Alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, si occupa della preparazione dolciumi, pasta, pane, grissini, pizze e focacce.

In particolare sceglie e prepara gli ingredienti e i semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno. Utilizza strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore. Applicando metodi di cottura è in grado di realizzare pasta, prodotti da forno e di pasticceria, ricorrendo anche a tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura e operando secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare. Infine è in grado di eseguire la conservazione, lo stoccaggio e il confezionamento dei prodotti.

AREE FORMATIVE

Tecniche di vendita, Scienze degli Alimentare e Merceologia, Laboratorio di panificazione pizzeria, Laboratorio di pasticceria

Competenza di cittadinanza, Competenza digitale, Lingua italiana, Lingua straniera, Matematica, Scientifico-tecnologico, Storico sociale, Competenze chiave di cittadinanza, Recuperi e approfondimenti

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di panificazione e pasticceria - Attrezzatura specifica - Pc collegati alla rete internet - Stampanti di rete - Sistema operativo Win7/Win10 - Software Libre Office - LIM - Google Workspace for Education Fundamentals

DATA AGGIORNAMENTO
Gennaio 2024

STATO ATTIVAZIONE Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTOIn attesa di approvazione e finanziamento

ISCRIZIONI ENTRO data inizio corso

La qualifica consente di lavorare in

ristorazione collettiva, aziende di

attività di vendita alimentare e di

panetterie, pasticcerie, gastronomie,

ristoranti, pizzerie, supermercati, società di

produzione alimentare. Il titolo costituisce

somministrazione di alimenti e bevande. E'

requisito professionale per l'avvio delle

possibile proseguire per conseguire il

Diploma professionale e/o Diploma.

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

TORINO Corso Brin 26

C. MECCANOGRAFICO: TOCF00600T

✓ info.torino@casadicarita.org



www.torino.casadicarita.org

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito







