

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Operatore delle produzioni alimentari

lavorazione e produzione di pasticceria,
pasta e prodotti da forno

• CORSO DIURNO TRIENNALE •



Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

COSA FA

Si occupa della produzione e della trasformazione alimentare, della conservazione, del confezionamento e dello stoccaggio dei prodotti panari e dolciari. Gestisce e ordina le materie prime, sceglie i fornitori e verifica gli approvvigionamenti, curando lo stoccaggio delle scorte e organizzando tutte le attività di laboratorio per ottimizzare la produzione in base alle previsioni di vendita.

REQUISITI DI ACCESSO

Licenza di scuola secondaria di I grado (terza media) ed età inferiore a 18 anni.

DURATA E FREQUENZA

Corso triennale diurno, 990 ore per anno, con stage in azienda a partire dal secondo anno.

COSA PREVEDE IL PERCORSO

Competenze di base

Italiano, storia e geografia, inglese, francese, matematica, informatica, economia-diritto, scienze naturali, scienze motorie, religione/alternativa.

Competenze professionali

Scienze e tecniche alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza, laboratorio di pasticceria per un totale di 12 ore settimanali.

Esperienze on the job: scuola-impresa presso AFOLMET Café e sul territorio in sinergia con partner aziendali.

IL CORSO INSEGNA

- la preparazione e la lavorazione degli impasti
- l'utilizzo dei macchinari e degli utensili necessari per la lavorazione e per effettuare piccoli interventi di manutenzione
- la conoscenza delle materie e il loro utilizzo, le caratteristiche dei diversi prodotti, le lavorazioni nelle fasi del ciclo produttivo e nelle specifiche tecniche
- l'ottimizzazione della produzione e i tempi variabili di lievitazione e di cottura flambé

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Attestato qualifica professionale di operatore delle produzioni alimentari - lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno di III livello EQF.

PERCORSI FORMATIVI SUCCESSIVI

Dopo i tre anni di qualifica professionale, è possibile frequentare il IV anno per acquisire il **diploma professionale di tecnico delle produzioni alimentari lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** e successivamente accedere al V anno della scuola di stato per conseguire il diploma di maturità.

DOVE LAVORA

- nell'industria alimentare della trasformazione delle materie prime, nella distribuzione dei prodotti finiti o semi-lavorati (gastronomie, supermercati), in imprese agroalimentari nella produzione di pasticceria (sia dolce sia salata), nella panificazione e nella pizzeria
- in aziende di catering e banqueting, in hotel, villaggi turistici, navi da crociera.



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Centro di Formazione Professionale AFOL Metropolitana
Via dei Gigli 7 – Pieve Emanuele (MI)
tel. 02 9078 2725 • segreteria.cfppieve@afolmet.it

www.afolmet.it

