

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

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.

Al termine del corso sarà in grado di:

- conoscere le caratteristiche delle materie prime (farine, lieviti ecc.) e le tecniche di realizzazione degli impasti
- preparare i principali prodotti da forno pasticceria e pasta fresca curando la presentazione, il confezionamento, la conservazione e lo stoccaggio
- realizzare decorazioni con particolare attenzione al design del prodotto
- pianificare ed organizzare il lavoro, manutenzione e predisposizione di strumenti, macchinari
- operare nel rispetto delle norme igieniche, di sicurezza e di qualità alimentare

SCADENZA PUBBLICITÀ: 31/08/2025

IL MODELLO DI APPRENDIMENTO "DUALE"

Il duale è una modalità di apprendimento basata sull'alternarsi di momenti formativi "in aula" (presso un'istituzione formativa) e momenti di formazione pratica in "contesti lavorativi" (presso un'impresa/organizzazione), favorendo così politiche di transizione tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro per consentire ai giovani, ancora inseriti in un percorso di diritto-dovere all'istruzione e formazione, di orientarsi nel mercato del lavoro acquisendo competenze spendibili e accorciando i tempi di passaggio tra l'esperienza formativa e quella professionale.



VCO Formazione
Orientamento - Lavoro



VCO FORMAZIONE - GRAVELLONA TOCE

Via XX Settembre, 115 GRAVELLONA TOCE (VB)
Tel 0323512640
info.gt@vcoformazione.it
Segreteria Didattica
da Lunedì a Venerdì
dalle ore 09.00 alle ore 13.00



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

CORSO TRIENNALE IN MODALITÀ DUALE

2.970 ore



VCO Formazione
Orientamento - Lavoro

VCO FORMAZIONE
è ente accreditato
presso la Regione Piemonte
per l'erogazione di formazione,
orientamento e servizi al lavoro.



DESTINATARI

Giovani, fino ai 24 anni, in obbligo formativo con licenza di scuola secondaria di primo grado (licenza media).

TITOLI RILASCIATI

Superando la prova finale e frequentando almeno i 3/4 delle ore verrà rilasciata la Qualifica Professionale di Operatore delle produzioni alimentari Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.

ORARI LEZIONI

Dal Lunedì al Venerdì dalle ore 08:00 alle ore 14:00 Mediamente 30 ore settimanali.

COSTI

Il corso è gratuito.

È finanziato dalla Regione Piemonte e dal Fondo Sociale Europeo.

LABORATORI/ATTIVITÀ

Laboratorio pane, pizza, pasta, pasticceria, cioccolato, gelato.

Laboratorio informatico.

Stage/Alternanza in azienda della durata di 300 ore durante il secondo e il terzo anno del percorso formativo.

Servizi in esterno presso le principali manifestazioni, eventi o fiere sul territorio.

UN BUON OPERATORE ALIMENTARE...

È attento all'igiene e alla sicurezza; è ordinato, preciso e creativo. Ha una buona manualità e resistenza fisica.

MATERIE	I ANNO	II ANNO	III ANNO
Produzioni alimentari	360	399	250
Scienze dell'alimentazione	63	57	49
Igiene	63	48	49
Sicurezza di base	12	12	16
Sicurezza di settore	12	14	12
Lingua italiana	80	80	50
Lingua inglese	70	60	40
Competenze storico-sociali	50	40	20
Matematica	80	80	50
Scienze	50	50	30
Competenze digitali	40	40	20
Diritto	30	30	20
Competenze di cittadinanza	20	20	10
Recuperi e approfondimenti	50	50	40
Accoglienza e orientamento	10	10	10
Esame			24
Totale ore	990	990	990
Di queste 990 ore			
Alternanza Simulata	150		
Alternanza Rinforzata		300	300

PROSPETTIVE PROFESSIONALI

Lavorare in laboratorio di panetteria, pasticceria, e pasta fresca, nel reparto di gastronomia (attività artigianali e grande distribuzione) oltre che nel settore della ristorazione e nell'hotellerie (hotel, villaggi turistici, navi da crociera).

L'esperienza di lavoro e/o successive specializzazioni forniranno le competenze necessarie per poter aprire un'attività nel settore alimentare.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E VINCOLI

L'iscrizione avverrà nei modi e nei tempi indicati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito presumibilmente a partire da gennaio 2024.

Il codice meccanografico della scuola è: **VBCF00300T**

In considerazione del limitato numero di posti disponibili e nel rispetto delle disposizioni legislative Regionali vigenti, si comunica che ad ogni allievo che ha fatto richiesta di iscrizione al percorso di qualifica triennale verrà fatto un colloquio di orientamento motivazionale. Inoltre sono riservati in ciascuno percorso formativo, candidate/candidati diversamente abili, fino ad un massimo di 5 allievi/e, in possesso di diagnosi funzionale e/o idonea certificazione che attesti la compatibilità dell'inserimento nel gruppo classe compresa l'attività laboratoriale e lo stage in azienda.

E' possibile l'iscrizione dopo la scadenza indicata dal Ministero dell'Istruzione e del Merito contattando direttamente la segreteria didattica.