

## 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

**OPEN DAY:**  
**SU APPUNTAMENTO CON**  
**LABORATORIO DI PASTICCERIA**  
**SABATO 14.12.24 orario 9.30-11.30**  
**SABATO 11.01.25 orario 15.00-17.00**

## 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 - NOVARA

Corso Risorgimento, 418/B

Tel 0321 1828234

whatsapp 3404046465

info.no@vcoformazione.it

Segreteria Didattica

da Lunedì a Venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00



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

**2.970 ore**

**CORSO TRIENNALE**  
IN MODALITÀ DUALE

ANNO FORMATIVO 2025/2026

  
**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 Operatore delle produzioni alimentari Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.

## ORARI LEZIONI

Dal Lunedì al Venerdì dalle ore 08:15 alle ore 14:15

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 in azienda della durata di 300 ore durante 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
<b>Totale ore</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
<i>Di queste 990 ore</i>			
<b>Alternanza Simulata</b>	<b>150</b>		
<b>Alternanza Rafforzata</b>		<b>300</b>	<b>300</b>

## 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 nell'hotellerie (hotel, villaggi turistici, navi da crociera).

Attraverso l'esperienza di lavoro e/o successive specializzazioni potranno assumere ruoli che richiedano un maggior grado di responsabilità o aprire un'attività nel settore alimentare.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE E VINCOLI

L'iscrizione avverrà nei tempi e nei modi indicati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito a partire presumibilmente da gennaio 2025.

Il codice meccanografico necessario per l'iscrizione è: **NOCF00700X**

Per gli allievi che non sono in uscita dalla scuola secondaria di primo grado, l'iscrizione è possibile contattando la segreteria didattica.

In considerazione del limitato numero di posti disponibili e nel rispetto delle disposizioni legislative Regionali vigenti, ad ogni allievo che ha fatto richiesta di iscrizione, dovrà sostenere un colloquio di orientamento motivazionale.

È inoltre possibile l'inserimento di allievi in possesso di diagnosi funzionale e/o di idonea certificazione che attesti la compatibilità dell'inserimento nel gruppo classe compresa l'attività laboratoriale e lo stage in azienda.