

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA,
PASTA E PRODOTTI DA FORNO



AGROALIMENTARE

L'**Operatore delle produzioni alimentari** interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

SBocchi LAVORATIVI: trova impiego come lavoratore dipendente all'interno di un'azienda di panetteria o pasticceria, o in una struttura alberghiera o della Grande Distribuzione (ipermercati), può operare su navi da crociera e villaggi turistici. In futuro dopo aver fatto esperienza e raggiunto un sufficiente grado di autonomia, può avviare un'attività in proprio.

DURATA DEL CORSO: triennale con possibilità di accesso al IV anno.

FREQUENZA: 30 ore settimanali dal lunedì al venerdì, con rientri pomeridiani in alcuni periodi dell'anno.

TITOLO RILASCIATO: Qualifica Professionale (III LIV. EQF) con validità nazionale ed europea.

REQUISITI DI ACCESSO: giovani in uscita dalla terza media con diploma di scuola secondaria di primo grado.



PUOI ACCEDERE AL QUARTO ANNO PER
ACQUISIRE IL DIPLOMA PROFESSIONALE

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Il **Tecnico delle produzioni alimentari** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione alimentare attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all'individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene. Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi - all'approvvigionamento, allo stoccaggio, all'analisi, al controllo e alla catalogazione delle materie ricevute e trasformate, alla manutenzione ordinaria di strumenti, utensili e attrezzature, al monitoraggio delle attività di sanificazione e di igienizzazione, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti.

SBocchi LAVORATIVI: Trova impiego come lavoratore dipendente all'interno di piccole/medie imprese del settore, presso artigiani o catene di supermercati.

DURATA DEL CORSO: annuale con possibilità di iscrizione al V anno per l'ammissione all'esame di Stato.

FREQUENZA: 25 ore settimanali dal lunedì al venerdì, con rientri pomeridiani in alcuni periodi dell'anno.

TITOLO RILASCIATO: Diploma Professionale (IV LIV. EQF) con validità nazionale ed europea.

REQUISITI DI ACCESSO: in possesso di qualifica di operatore delle produzioni alimentari

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO
Aree formative e articolazione del monte ore (tot. per anno 990 ore)

COMPETENZE	DISCIPLINE	1° ANNO ore settimanali	2° ANNO ore settimanali	3° ANNO ore settimanali
Area dei linguaggi	Lingua italiana	3	2	3
	Lingua straniera - inglese	2	2	2
	I.R.C.	1	1	1
Area matematica, scientifico-tecnologica	Matematica e Scienze	5	4	4
	T.I.C.	-	2	2
Area storico, socio - economica	Storia ed educazione alla cittadinanza	2	1	1
	Educazione civica/diritto	2	2	1
	Attività fisiche e motorie	1	1	1
Area tecnico professionale	Scienze e tecnologia alimentare	3	2	1
	Igiene, sicurezza e qualità alimentare	2	2	1
	Laboratorio pasta e prodotti da forno	6	6	6
	Laboratorio di pasticceria	3	4	4
	Marketing e visual merchandising	-	-	2
	Tirocinio + impresa Formativa (Bar Pasticceria Good Bakery)		460 (annuali)	480 (annuali)

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO
Aree formative e articolazione del monte ore (tot. per anno 990 ore)

COMPETENZE	DISCIPLINE	4° ANNO ore settimanali
Area dei linguaggi	Lingua italiana	3
	Lingua inglese	3
	I.R.C.	1
Area matematica, scientifico-tecnologica	Matematica e Scienze	5
	T.I.C.	3
Area storico, socio - economica	Storia ed educazione alla cittadinanza	1
	Educazione civica/Diritto	2
Area tecnico professionale	Scienze e tecnologie alimentari	2
	Igiene, sicurezza e qualità alimentare	1
	Laboratorio pasta e prodotti da forno	4
	Laboratorio di pasticceria	-
	Marketing e visual merchandising	-
	Tirocinio + impresa Formativa (Bar Pasticceria Good Bakery)	480 (annuali)

CFP "S.Pertini"

Via Monte Rosa, 10 - Seregno | Tel. 0362.862185 |

| cfp.pertini@afolmb.it |

www.afolmonzabrianza.it