

# il tuo futuro? con noi impari che è una dolce scoperta



## **corso di formazione professionale**

operatore delle produzioni alimentari lavorazione  
e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

# operatore delle produzioni alimentari lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno



## ti occuperai di

realizzare pasta, prodotti da forno (pane, grissini, pizza) e da pasticceria (torte, paste artigianali, biscotti), del loro confezionamento e stoccaggio.

## imparerai a

- conoscere e utilizzare gli ingredienti in base alle loro caratteristiche
- monitorare i processi di trasformazione e lievitazione degli impasti
- preparare i diversi prodotti da forno, di pasta e pasticceria, e lavorare i grandi lievitati
- curare la cottura e conservazione dei prodotti finali
- realizzare decorazioni e farciture
- utilizzare macchinari e attrezzature di una cucina professionale
- gestire il magazzino programmando gli acquisti
- conoscere e applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro del settore alimentare (HACCP)



## **cosa studierai**

### **materie trasversali**

italiano, inglese, francese, matematica, scienze, diritto/economia, educazione civica, storia/geografia, informatica, attività motoria

### **materie tecnico-professionali**

scienze e tecnologie alimentari, igiene e microbiologia, dietologia, sicurezza, laboratorio di pasticceria

## **dopo il corso**

### **puoi continuare a studiare**

Frequentando il IV anno per ottenere il Diploma professionale. Al termine potrai iscriverti alla scuola di Stato per conseguire il Diploma di maturità oppure ai corsi di Alta formazione annuali (IFTS) o biennali (ITS) che garantiscono una formazione tecnico specialistica.

### **puoi iniziare a lavorare**

Troverai lavoro in panetterie, pasticcerie, pastifici, ristoranti, gastronomie, industrie alimentari di produzione di prodotti da forno, aziende di catering e banqueting.





## i nostri plus

Laboratori di filosofia e teatro.

Soggiorno all'estero di un mese grazie al programma europeo Erasmus+.

Dal secondo anno stage curricolare in azienda.

Dal terzo anno possibilità di contratto di apprendistato di I livello.

## i risultati del nostro corso: anno 2022

STUDENTI QUALIFICATI  
CHE PROSEGUONO AL IV ANNO

83%



STUDENTI QUALIFICATI (III ANNO)  
TASSO INSERIMENTO LAVORATIVO\*

50%



STUDENTI DIPLOMATI (IV ANNO)  
TASSO INSERIMENTO LAVORATIVO\*

100%



\* A 18 MESI DAL CONSEGUIMENTO DEL TITOLO DI STUDIO

**titolo di studio  
rilasciato**

attestato di **Qualifica professionale  
in Operatore delle produzioni alimentari**  
lavorazione e produzione di pasticceria,  
pasta e prodotti da forno, riconosciuto a  
livello nazionale ed europeo

---

**requisiti di  
accesso**

licenza di scuola secondaria di I grado  
(terza media) ed età inferiore ai 18 anni

---

**durata**

**triennale**, 990 ore annue con stage

---

**frequenza**

diurna, dal lunedì al venerdì

---

**costo**

**gratuito**

---

**tipologia**

corso regionale di qualifica  
professionale **riconosciuto da Regione  
Lombardia (l.r. n. 19/07) e regolamentato  
dalla legge n. 1/90** che consente  
l'assolvimento dell'obbligo scolastico

## **CFP Achille Grandi**

viale Italia 548 • Sesto San Giovanni  
t 02 4543 0011 • [segreteria.grandi@afolmet.it](mailto:segreteria.grandi@afolmet.it)

## **CFP Pieve Emanuele**

via dei Gigli 7 • Pieve Emanuele  
t 02 9078 2725 • [segreteria.cfppieve@afolmet.it](mailto:segreteria.cfppieve@afolmet.it)