

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

CFP Pieve Emanuele

via dei Gigli 7 • Pieve Emanuele
t 02 9078 2725 • segreteria.cfppieve@afolmet.it