
Operatore delle produzioni alimentari Panificazione e Pasticceria

L'Operatore delle produzioni alimentari (panificazione/pasticceria) produce in autonomia o in équipe pane e prodotto da forno, prodotti di pasticceria mignon e dolciari in genere, rispettando la normativa vigente sull'igiene alimentare e conservazione dei cibi.

Quali caratteristiche personali possono facilitare la frequenza del percorso? Attitudini, interessi e motivazioni personali coerenti con il profilo professionale:

L'operatore della panificazione/pasticceria è pulito ed ordinato, preciso e creativo. Ha fantasia e gusto estetico, prontezza di riflessi e buona memoria. Ha resistenza fisica e buona manualità; sa organizzare il proprio lavoro e collaborare con i colleghi. È disponibile a lavorare anche di notte e nei giorni festivi.

Che cosa si impara attraverso il percorso? Obiettivi, attività, competenze:

Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature ed ai locali
- conoscere le caratteristiche degli ingredienti (farine, lieviti, ecc.) e le tecniche di realizzazione di impasti
- impastare gli ingredienti seguendo le ricette
- preparare i principali prodotti da forno di panetteria e pasticceria e curarli anche nella presentazione e confezione
- utilizzare impastatrici, forni elettrici, sbattitrici, stampi e teglie
- curare la cottura e la conservazione dei prodotti finali
- realizzare decorazioni e creazioni artistiche dei prodotti finali

Che cosa si può fare al termine del percorso? Sbocchi formativi e lavorativi:

L'operatore della panificazione/pasticceria può inserirsi in un'azienda di panetteria e pasticceria. Collocarsi in una struttura alberghiera o della grande distribuzione (ipermercati). Operare su navi da crociera e villaggi turistici. In futuro dopo aver fatto esperienza e raggiunto un sufficiente grado di autonomia, potrà avviare un'attività in proprio.

Che cosa si studia nel percorso? Materie, insegnamenti, argomenti:

| | |
|--------------------------------|--|
| Competenze di base | Asse culturale dei linguaggi - Lingua italiana (Italiano-Storia-Economia) Asse culturale dei linguaggi - Lingua inglese Asse culturale matematico (Scienze-Matematica) Asse culturale scientifico-tecnologico (Informatica) Asse culturale storico-sociale (Attività sportiva) |
| Competenze professionalizzanti | Competenze professionalizzanti comuni (Sicurezza e igiene; Qualità; Tecnologie informatiche) Competenze professionali specifiche Stage |

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando un percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

Collegati con: Metro B (Basilica San Paolo) bus: 23 - 761 - 766 - 791 - 670 - 128 - 170