



VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

OPERATORE

DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno





VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

**L'OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI INTERVIENE NEL
PROCESSO LAVORATIVO DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE**



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



A CHI E' RIVOLTO?

Il corso è rivolto prioritariamente a giovani 14enni che hanno terminato la Scuola Secondaria di Primo Grado (Scuola Media). Tali percorsi consentono l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione



VCO Formazione

Orientamento - Lavoro



**RICORDA PERÒ CHE UN BUON
OPERATORE DELLE
TRASFORMAZIONI ALIMENTARI
È ...**

Attento all'igiene e alla sicurezza;

E' ordinato, preciso e creativo;

Ha una buona manualità e
resistenza fisica;

E' disponibile a lavorare anche di
notte e nei giorni festivi.

Prima di iscriverti verifica se hai
queste qualità



COSA IMPARA?

Al termine del corso sarai in grado di realizzare tutti i prodotti che vedi esposti entrando in una panetteria o in una pasticceria e in un pastificio (dalla michetta al pane francese o dal biscotto alla torta nuziale, al tortellino). Per fare ciò dovrai conoscere bene, dal punto di vista chimico e della conservazione, gli ingredienti (farine, lieviti ecc.) e le tecniche di realizzazione degli impasti che realizzerai seguendo delle ricette; rispettando norme di igiene e antinfortunistiche. Imparerai ad utilizzare impastatrici, forni elettrici, sbattitrici, stampi e teglie e a realizzare decorazioni e creazioni artistiche secondo il tuo gusto estetico.



**I CORSI HANNO LA DURATA DI 3 ANNI.
AL TERMINE SI OTTIENE UNA QUALIFICA
PROFESSIONALE CHE HA VALIDITÀ IN TUTTA
ITALIA E NEI PAESI DELL' UNIONE EUROPEA**





COSA SI STUDIA?

MATERIE INTEGRATIVE

ITALIANO

INGLESE

ASSE CULTURALE MATEMATICO

ASSE CULTURALE SCIENTIFICO
TECNOLOGICO

COMPETENZE DI CITTADINANZA

ACCOGLIENZA E
ORIENTAMENTO

COMPETENZE DIGITALI

COMPETENZE STORICO-SOCIALI

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI

SICUREZZA DI BASE E DI
SETTORE

PRODUZIONI ALIMENTARI

IGIENE

SCIENZE
DELL'ALIMENTAZIONE



FORMAZIONE AZIENDALE

Nel corso del primo anno per 150 ore ti sperimenterai in progetti di simulazione aziendale. Nel corso del secondo e del terzo anno per 300 ore all'anno la tua formazione sarà all'interno di una vera azienda. Avrai l'opportunità di imparare sul campo confrontandoti con i professionisti



CHE COSA SI PUÒ FARE AL TERMINE DEL PERCORSO?

SBOCCHI FORMATIVI:

AL TERMINE DEL PERCORSO SI POTRÀ PROSEGUIRE IL PERCORSO CON UN PASSAGGIO IN UNA SCUOLA SECONDARIA DI II° GRADO PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI MATURITÀ.



SBOCCHI LAVORATIVI:

AL TERMINE DEL PERCORSO SI POTRÀ LAVORARE NEL SETTORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE ARTIGIANALE E INDUSTRIALE.





VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

CONTATTI



GRAVELLONA TOCE (VB)
VIA XX SETTEMBRE, 115



0323512640



[www.vcoformazione .it](http://www.vcoformazione.it)



info.gt@vcoformazione.it



www.facebook.com/VCO-Formazione-



www.instagram.com/vcoformazione/





VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

CONTATTI



0321 1828234



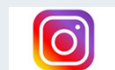
[www.vcoformazione .it](http://www.vcoformazione.it)



info.no@vcoformazione.it



www.facebook.com/VCO-Formazione-



www.instagram.com/vcoformazione/



NOVARA

CORSO RISORGIMENTO, 418 B

