

TRIENNIO

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

per l'ottenimento dell'Attestato di qualifica di istruzione e formazione professionale (II livello europeo) rilasciato dalla Regione Lombardia, spendibile in ambito lavorativo e valido su tutto il territorio nazionale

DESTINATARI

Adolescenti e giovani tra i 14 e i 18 anni
in possesso della licenza di Scuola secondaria di primo grado (scuola media)

QUARTO ANNO

per l'ottenimento dell'Attestato di diploma professionale di Tecnico (III livello europeo) rilasciato dalla Regione Lombardia, riconosciuto in ambito lavorativo e valido su tutto il territorio nazionale

QUINTO ANNO INTEGRATIVO

per l'ottenimento del Diploma di Scuola secondaria superiore in collaborazione con un Istituto professionale di Stato

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI



Una professione di grande tradizione che cura la produzione del pane e dei dolci, nelle sue diverse forme e qualità - non solo italiane - assicurando un alimento vitale e tante dolcezze!

ALBERTO, 32 anni

...mi sono qualificato nel lontano 1998 come panificatore pasticcere.

La pasticceria è sempre stata la mia grande passione, ho lavorato per qualche anno come dipendente in note pasticcerie.

Oggi sono titolare della mia pasticceria, gelateria, sala da the e ho 5 dipendenti, non mi sono però fermato: ho continuato ad aggiornarmi grazie ai corsi organizzati da Enaip e mi sono specializzato nella lavorazione del cioccolato...



L'operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria, prepara pane, prodotti da forno, prodotti di pasticceria e prodotti dolciari, gestisce la conservazione e lo stoccaggio, realizza le forme, le decorazioni e le finiture del pane e dei dolci con gusto estetico.

Ha uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e segue le regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

Lavora, anche in collaborazione con altre figure professionali, nelle aziende di pasticceria e di panificazione sia artigianali che industriali con la funzione di aiuto-pasticcere e di aiuto-panificatore.

ARTICOLAZIONE ORARIA	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno		V Anno (OVE PREVISTO)
	MONTE ORE				MONTE ORE	
	ANNUALE		SETTIMANALE		ANNUALE	SETTIMANALE
Area linguistica	170	120	100	5	140	5
Area matematico-scientifica-tecnologica	230	170	140	7	215	8
Area storico-socio-economica	90	60	50	3	90	3
Area tecnico-professionale: laboratorio e teoria professionale (*)	351	282	232	10	330	14
Area stage (**)	-	210	310	-	215	-
Area flessibilità: orientamento; laboratori espressivo-motori e di recupero	149	148	148	5	-	-
MONTE ORE COMPLESSIVO	990	990	990	30	990	30
(*) Il percorso si basa sull'utilizzo di aule didattiche e di laboratori attrezzati secondo il modello aziendale del settore professionale di riferimento.						
(**) Il corso prevede un periodo di formazione in azienda nel secondo, terzo e quarto anno di frequenza.						

**Piano di studi definito
in base all'indirizzo scelto**

POSTI DISPONIBILI A.F. 2014/2015:

SEDE DEL CORSO:

CONTATTI :

REFERENTE DEL CORSO (pre-iscrizioni e iscrizioni):

FREQUENZA DELLE LEZIONI:

TERMINE ISCRIZIONI:

INIZIO CORSI:

TERMINE CORSI:

OPEN DAY: