

Percorso triennale di qualifica professionale
**Operatore della trasformazione
agroalimentare**
Panificazione e pasticceria



Cos'è?

L'addetto alla panificazione e pasticceria partecipa all'intero ciclo produttivo delle aziende di pasticceria e di panificazione (arti bianche).

L'obiettivo è di formare una figura professionale in possesso di una buona manualità, senso di organizzazione, precisione, e capacità di sviluppare un proprio stile artistico in pasticceria.

Cosa si studia?

Oltre ai laboratori interni ed esterni sviluppati presso aziende convenzionati (dal secondo anno), l'operatore della trasformazione agroalimentare acquisisce conoscenze generali. Quindi, oltre alla pratica, dovrà studiare:

Lingua italiana
Lingua inglese
Informatica
Economia/diritto
Matematica
Confezionamento

Trasformazione alimentare
Tecn. conservazione
Tecn. stoccaggio
Sicurezza sul lavoro
Storia/geografia
Fisica (scienze)

L'Operatore della trasformazione agroalimentare – Panificazione e pasticceria interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione, trasformazione alimentare, confezionamento e stoccaggio del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità.

A fine corso la figura professionale sarà in possesso delle seguenti capacità e competenze:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare e del risultato atteso
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare le malattie professionali
- Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard
- Eseguire attività di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria, applicando i profili normativi di igiene
- Eseguire operazioni di trasformazione relative al processo di panificazione e pasticceria, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari

