



DIVENTA

PASTICCIERE/ PANETTIERE



DOVE LAVORA

Lavora nel proprio negozio oppure come dipendente presso un artigiano, un'azienda, un supermercato o in una grande catena alberghiera, in Italia o all'estero



COSA FA

Produce pane, prodotti da forno, pasticcini e torte. Si alza il mattino presto per preparare gli impasti e lasciarli riposare, per fare le torte, per infornare il pane, le focacce, le pizze. Può essere chiamato a preparare un banchetto o assicurare la fornitura di ristoranti o mense



CARATTERISTICHE

Deve essere creativo, sensibile alle preferenze della clientela, conoscere le ricette classiche, ma anche le novità e le ultime tecniche. Deve saper organizzare il proprio lavoro e collaborare con altre persone

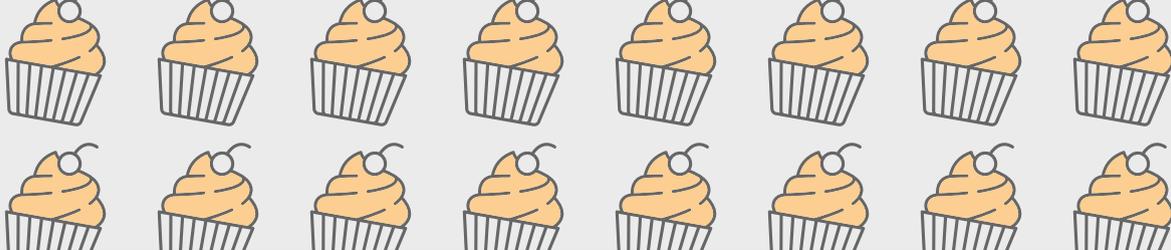


COME DIVENTI

PASTICCIERE/PANETTIERE

Scopri il nostro percorso >>>>

- ▶ Alternanza Scuola-Lavoro in Italia e all'estero
- ▶ Esperienze reali in partnership con aziende
- ▶ Eventi di matching e inserimento lavorativo con imprese del settore
- ▶ Inserimento curriculum sul portale Zanardelli Aziende
- ▶ Possibilità di svolgere il percorso tramite l'Apprendistato di 1° livello (pag. 44)



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e Produzione di Pasticceria, Pasta e Prodotti da Forno

CLUSANE

TILO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e UE.

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico delle Produzioni Alimentari: Lavorazione e Produzione di Pasticceria, Pasta e Prodotti da Forno** (Annuale, 990). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE
2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

COMPETENZE DI BASE

Lingua italiana, Lingua inglese, Diritto e Economia, Storia e Geografia, Matematica, Scienze, Informatica, IRC, Attività motorie, Personalizzazione

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

Sicurezza/Ambiente/Qualità, Laboratorio di panificazione e pasticceria, Merceologia igiene e dietologia/Scienze dell'alimentazione, 2° lingua straniera, Marketing e gestione d'impresa, Inglese professionale, Tecnica turistica alberghiera

DURATA

- **TRIENNALE**
- **990 ORE** annue
- Dal **LUNEDÌ** al **VENERDÌ**

AREE FORMATIVE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
COMPETENZE BASE	499	389	340	360
TECNICO-PROFESSIONALI	491	321	290	230
STAGE	-	640		400
TOTALE ORE	990	990	990	990

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT