

Il **panificatore / pasticciere** è un operatore dell'**area alimentare** che produce pane, prodotti da forno sia dolci che salati



Fondazione Le Vele Garlasco
Via D. De Amicis, 26
27026 - Garlasco
T. +39 0382 800590
E. infogarlasco@fondazionelevele.it
fondazionelevele.it

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

LAVORAZIONE E PRODUZIONE
DI PASTICCERIA, PANIFICAZIONE,
PASTA E PRODOTTI DA FORNO

PERCORSO PERSONALIZZATO PER DISABILI



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

PIANO DIDATTICO

AREA DI BASE

Italiano
Storia
Geografia
Inglese
Scienze
Comunicazione

AREA PROFESSIONALIZZANTE

Sicurezza e qualità
Scienze dell'alimentazione
Laboratorio di panificazione/pasticceria

QUANTO DURA IL PERCORSO?

3 anni. Al termine del quale viene rilasciato un attestato di competenza

A CHI SI RIVOLGE?

I percorsi personalizzati sono interventi formativi rivolti ad allievi in possesso di licenza media e con bisogni educativi speciali

COSA FA?

- seleziona le materie prime da utilizzare per la preparazione di pane e dolci curandone i dosaggi in base alle specifiche ricette
- prepara diversi impasti utilizzando attrezzature manuali e semiautomatiche
- suddivide e modella gli impasti
- prepara, decora e ridefinisce i prodotti di dolce/salato con gusto creativo
- segue le procedure di cottura previste per lo specifico prodotto
- conosce le materie prime e le immagazzina nei rispettivi luoghi di conservazione
- redige i ricettari e le schede di lavoro
- pulisce l'attrezzatura, gli strumenti e i luoghi di lavoro secondo piani di controllo e igienizzazione previste dalle normative vigenti e dal contesto

CHI È?

Il panificatore / pasticciere è un operatore dell'area alimentare che produce pane, prodotti da forno sia dolci che salati

DOVE LAVORA?

La sua attività si svolge prevalentemente presso panetterie, pasticcerie, laboratori artigianali e industriali. Gli ambienti di lavoro sono esposti alla farina e alle alte temperature

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE: COME FUNZIONA?

Una specifica formazione che consente ai ragazzi di acquisire le competenze idonee allo svolgimento della professione. Il percorso, infatti, prevede una formula "alternanza scuola-lavoro" che consente un mix di ore d'aula e laboratori pratici