

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](mailto:infogarlasco@fondazionelevele.it)  
[fondazionelevele.it](http://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