

 **E**ducazione  **N**etworking  **A**ccoglienza  **C**ompetenza



FONDAZIONE ENAC LOMBARDIA C.F.P. CANOSSA - BRESCIA

Via Sant'Antonio, 53 / 25133 Brescia (BS) / Tel. 0302004013

segreteria@cfpcanossa.it / brescia.cfpcanossa.it

Scuola Impresa

Scuola Impresa è il percorso didattico che consente di acquisire una mentalità "imprenditoriale" utile per affrontare con maggiore consapevolezza le future scelte formative e professionali. Pur svolgendo la loro attività in un ambiente protetto e a fini didattici, le piccole imprese di studenti producono e vendono, per periodi di tempo limitato, prodotti o servizi reali.

Nella sede di Brescia le mini imprese operative sono:

Ristorante Didattico +
Servizio di Catering Didattico

Pasticceria DIDATTICA

Gli allievi della terza e quarta annualità di pasticceria gestiscono dalla produzione alla vendita un servizio di pasticceria dolce e salata. Hanno così la possibilità di **relazionarsi con clienti veri e imparano a gestire problematiche aziendali di un'attività.**



Mobilità internazionale

Esperienza di scambio con paesi europei. I ragazzi possono trascorrere un periodo di mobilità all'estero presso le sedi dei partner del progetto per svolgere attività di lavoro nelle aziende straniere.



Orientamento al lavoro

Erogazione di servizi all'orientamento professionale e all'inserimento del lavoro. Proposta per gli allievi che hanno terminato il proprio percorso formativo.



Apprendistato art 43 (D.Lgs.81/15)

È possibile conseguire la qualifica ed il diploma svolgendo la parte pratica lavorando presso aziende del settore professionale con contratto di apprendistato.



DOPO LA TERZA MEDIA

Corsi di Pasticceria & Panificazione



GRATUITI grazie al cofinanziamento del **Fondo Sociale Europeo, del Ministero del Lavoro e della Regione Lombardia**

OBBLIGO DI FREQUENZA



Brescia



durata: **3 anni**

QUALIFICA DI **Operatore delle produzioni alimentari lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**

Interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. Realizza prodotti di pasticceria quali torte, pasticcini, gelati, praline e biscotti; prodotti di panificazione quali pizze e pane di diversi tipi e nella produzione di pasta fresca.

Esegue le preparazioni in base alle indicazioni ricevute, organizzando gli spazi, le attrezzature e le materie prime necessarie. Conosce le caratteristiche degli ingredienti; sa come sceglierli, come prepararli e conservarli. Conosce la normativa relativa all'igiene, alla prevenzione sanitaria e antinfortunistica. Utilizza la documentazione relativa alla normativa di igiene alimentare e all'attività gestionale.



ATTIVITÀ

- / LEZIONI PRATICHE IN MODERNI E ATTREZZATI LABORATORI
- / ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
- / SCUOLA IMPRESA
- / ATTIVITÀ CULTURALI E VISITE AZIENDALI
- / PARTECIPAZIONE A CONCORSI



MATERIE PROFESSIONALI

- / SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E IGIENE
- / SCIENZA E TECNOLOGIA ALIMENTARE
- / HACCP
- / PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
- / DECORAZIONE

- / PRODUZIONE DI PASTA FRESCA
- / TEORIA E TECNICA DI LABORATORIO
- / SICUREZZA E NORME DI PREVENZIONE
- / CAFFETTERIA

MATERIE DI BASE

- / ITALIANO
- / MATEMATICA
- / STORIA
- / GEOGRAFIA

ESAME FINE CORSO

Se superato rilascio dell'**attestato di qualifica** (III Livello EQF), **valido su tutto il territorio nazionale**. La normativa prevede che l'allievo possa acquisire il titolo attraverso il contratto di apprendistato di primo livello (art. 43 D.LGS. 15 giugno 2015 n. 81).

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'operatore delle preparazioni alimentari può trovare impiego come **aiuto pasticcere e/o panificatore** e nella produzione di pasta presso aziende del settore. Può avere la possibilità di lavorare nei reparti della **grande distribuzione nel settore della panificazione e della pasticceria**. Si potrà avere anche la possibilità di **aprire un'attività in proprio** nel settore.



durata: **1 anno**

DIPLOMA DI **Tecnico delle produzioni alimentari lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**

Il **tecnico delle produzioni alimentari svolge le proprie attività con autonomia** nel processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità.

La **formazione tecnica** permette di apprendere nuove metodologie di settore e di acquisire nuove informazioni per la **gestione dei processi di trasformazione alimentare e lavorazione di prodotti di pasticceria** nei diversi settori. Permette il miglioramento delle conoscenze nella gestione dell'approvvigionamento, dello stoccaggio e nelle relazioni con il mercato.



Competenze professionali sviluppate nel corso del quarto anno

- / **Predisporre** le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi
- / **Identificare** situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- / **Sviluppare** ed elaborare nuove ricette e miscele
- / **Definire** le esigenze di acquisto di materie

prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento

/ **Formulare** proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

/ **Organizzare** e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati

/ **Curare** il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento

ESAME FINE CORSO

Se superato rilascio del **Diploma professionale (IV livello EQF)** valido sul territorio nazionale ed europeo. La normativa prevede che l'allievo possa acquisire il titolo attraverso il contratto di apprendistato di primo livello (art. 43 D.LGS. 15 giugno 2015 n. 81).

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il **tecnico delle produzioni alimentari** ha la possibilità di entrare nel mercato occupazionale presso **panetterie e pasta artigianali, pasticcerie, gelaterie**. Ha l'opportunità di **lavorare presso aziende** di trasformazione agroalimentare per la produzione di pasticceria e prodotti da forno e di **intraprendere la propria attività in proprio**.