



AD FORMANDUM

impresa sociale socialno podjetje

Tvoja izobraževalna agencija
La tua agenzia formativa

Percorso di formazione duale

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE



ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI
PANETTERIA, PASTICCERIA,
GELATERIA

Pasticciere



AD FORMANDUM
GORIZIA/ Via Della Croce 3

CONTATTI
0481 81826

MAIL
info@adformandum.org



*È poliedrica la pasticceria. Camaleontica come il flusso dell'esistenza.
Perché lei sa cambiare, adattandosi ai differenti momenti del vivere quotidiano.*

L'umana dolcezza della pasticceria.

Tra i compiti professionali del pasticcere...

- ... realizzare prodotti artigianali di panetteria, pizze e prodotti assimilati
- ... preparare gli impasti gestendo la cottura in forno
- ... preparare prodotti della pasticceria fresca e pasticceria secca dolce e salata
- ... realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria e gelateria

Le materie di studio

Cittadinanza

- italiano, inglese
- matematica
- scienze
- storia, diritto, economia
- informatica

Tecnico – professionali

- merceologia e tecnologia alimentare
- igiene alimentare e sanificazione degli ambienti
- tecniche di panificazione
- tecniche di pasticceria
- tecniche di gelateria
- gestione degli acquisti
- tecniche di vendita

Integrative

- prevenzione infortuni e igiene sul lavoro
- educazione motoria e salute
- religione, qualità



Durata

3 anni (3.168 ore)

Stage

nel secondo anno e nel terzo anno di studi

Certificazione

Qualifica di formazione professionale di terzo livello europeo

Riservato a

Ragazzi/e 14-- 18 anni di ogni nazionalità

Titolo di studio

Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)

Periodo

Da settembre a giugno

Frequenza ed orario

Da lunedì a venerdì, mattina e pomeriggio; sabati liberi

Il corso è gratuito