



AD FORMANDUM

società cooperativa sociale · socialna zadruga

**PERCORSO DI ISTRUZIONE
E FORMAZIONE
PROFESSIONALE DUALE IeFP**



Operatore delle
TRASFORMAZIONI ALIMENTARI
PASTICCIERE

PANIFICAZIONE

**PASTICCERIA DOLCE
e SALATA**

CAKE DESIGN

**L'UMANA DOLCEZZA
DELLA PASTICCERIA.**

AD FORMANDUM

GORIZIA - Via Della Croce, 3
tel. 0481 81826
info@adformandum.org



TRA I COMPITI PROFESSIONALI DEL PASTICCIERE

- REALIZZARE PRODOTTI ARTIGIANALI DI PANETTERIA, PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI
- PREPARARE GLI IMPASTI GESTENDO LA COTTURA IN FORNO
- PREPARARE LE BASI DELLA PASTICCERIA
- PREPARARE PRODOTTI DELLA PASTICCERIA SECCA, DOLCE E SALATA
- REALIZZARE ARTIGIANALMENTE PRODOTTI DI CIOCCOLATERIA E GELATERIA

LE MATERIE DI STUDIO

CULTURALI

lingue (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 e del magazzino
tecniche di vendita

ALTRO

DURATA

3 anni (3.168 ore)

STAGE

Nel secondo e terzo anno

CERTIFICAZIONE

Qualifica di formazione professionale di III. livello europeo

RISERVATO A

Ragazzi/e 14-18 anni di ogni nazionalità

TITOLO DI STUDIO

Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)

FREQUENZA ED ORARIO

Da lunedì a venerdì, sabati liberi

IL CORSO È GRATUITO.

SCUOLA ALBERGHIERA AD FORMANDUM

GORIZIA - Via Della Croce, 3

0481 81826

info@adformandum.org

www.adformandum.org

Seguici su:  