



**AD FORMANDUM**

società cooperativa sociale · socialna zadruga

**PERCORSO DI ISTRUZIONE  
E FORMAZIONE  
PROFESSIONALE IeFP**



ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI  
PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA

# PASTICCIERE



**PANIFICAZIONE**

**PASTICCERIA DOLCE  
e SALATA**

**CAKE DESIGN**

**L'UMANA DOLCEZZA  
DELLA PASTICCERIA.**

---

**AD FORMANDUM**

**GORIZIA** - Via Della Croce, 3  
tel. +39 0481 81826  
[info@adformandum.org](mailto:info@adformandum.org)

## TRA I COMPITI PROFESSIONALI DEL PASTICCERIE

- 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 e geografia  
diritto e economia  
informatica  
sicurezza / qualità e salvaguardia ambientale

### TECNICO – PROFESSIONALI

tecnologia alimentare / scienza degli alimenti  
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

+39 0481 81826

info@adformandum.org

[www.adformandum.org](http://www.adformandum.org)

Seguici su:  