

Percorso di istruzione e formazione professionale leFP

Tecnico della produzione di pasticceria e prodotti da forno

Durata

4 anni

Riservato a

Ragazzi/e 14-18 anni

Titolo di studio richiesto

Diploma di scuola secondaria di I grado

Tirocinio

Durante il terzo e quarto anno formativo

Certificazione

Diploma professionale di IV livello EQF

- accesso diretto alle ITS Academy per proseguire la specializzazione tecnica
- possibilità di sostenere l'esame di maturità e proseguire con la formazione universitaria.



SEDE DIDATTICA

AD FORMANDUM
Via della Croce 3
34170 Gorizia (GO)

PER INFORMAZIONI

info@adformandum.org
0481 81826

Nuovo Diploma professionale a Gorizia

La figura professionale “Tecnico della produzione di pasticceria e prodotti da forno” opera nel mondo della panificazione, della pasticceria e della gelateria, occupandosi della preparazione di **prodotti da forno, dolci freschi e lievitati, gelati, sorbetti e semifreddi**. Può trovare impiego in panetterie, pasticcerie e gelaterie sia artigianali che industriali, oltre che nei laboratori interni dei supermercati.

Nel suo lavoro seleziona e dosa gli ingredienti, impasta, fa lievitare, modella e cuoce pane e prodotti affini. Prepara basi, assembla e decora dolci e paste fresche, modella impasti e creme per prodotti da forno e fritti. Si occupa, inoltre, delle diverse fasi di produzione del gelato, dalla miscelazione alla mantecazione. In molti casi gestisce la **vendita diretta al pubblico**.

Il percorso formativo sviluppa **competenze culturali** — come italiano, inglese, materie scientifiche, economiche e informatiche — insieme a **conoscenze tecnico-professionali fondamentali**: tecnologia e igiene alimentare, sistemi di trasformazione e conservazione, tecniche di panificazione, pasticceria e gelateria, gestione degli acquisti e del magazzino, fino alle tecniche di vendita.

Oltre al diploma professionale, questo percorso ti offre importanti opportunità:

- accesso diretto alle **ITS Academy** dell’area agroalimentare per proseguire la specializzazione tecnica;
- possibilità di sostenere l’**esame di maturità** e continuare gli **studi in ambito universitario** nei settori agroalimentare, tecnologico o scientifico;
- un inserimento più agevole nel mondo del lavoro grazie alle competenze pratiche acquisite nei laboratori di pasticceria e panificazione.

