Il tecnico delle produzioni alimentari - lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

si occupa di:

Governare le materie prime: conoscere le caratteristiche degli ingredienti (farine tecniche, lieviti, cioccolato) e padroneggiare le tecniche avanzate di realizzazione e bilanciamento degli impasti.

Creare l'eccellenza: preparare i principali prodotti da forno, pasta fresca e alta pasticceria curandone ogni aspetto: dalla presentazione estetica, alla conservazione, fino al corretto confezionamento e stoccaggio.

Innovare e fare Food Design: realizzare decorazioni con una spiccata attenzione al design del prodotto e mettere in gioco la propria creatività per elaborare proposte di nuovi prodotti, con l'obiettivo di fidelizzare e stupire il cliente.

Organizzare il laboratorio: pianificare i tempi e i flussi di lavoro in autonomia. Si occupa inoltre di analizzare e catalogare le merci in entrata e di gestire la manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari tecnologici.

Garantire la Sicurezza Totale: operare con assoluto rigore nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, della sicurezza sul lavoro e della salvaguardia ambientale, monitorando costantemente le attività di sanificazione.

TITOLI RILASCIATI

Al termine del percorso quadriennale, con una frequenza di almeno i 3/4 delle ore previste e il superamento dell'esame finale, l'allievo conseguirà il **Diploma Professionale di Tecnico delle Produzioni Alimentari (Indirizzo: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno)**. Un titolo di IV Livello EQF, riconosciuto a livello nazionale ed europeo.

SCADENZA PUBBLICITÀ: 31/08/2031

IL MODELLO DI APPRENDIMENTO "DUALE"

Il duale è una modalità di apprendimento basata sull'alternarsi di momenti formativi "in aula"(presso un'istituzione formativa) e momenti di formazione pratica in "contesti lavorativi" (presso un'impresa/organizzazione), ***favorendo così politiche di transizione tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro*** *per consentire ai giovani, ancora inseriti in un percorso di diritto-dovere all'istruzione e formazione, di orientarsi nel mercato del lavoro acquisendo competenze spendibili e accorciando i tempi di passaggio tra l'esperienza formativa e quella professionale.*

NOVARA

Corso Risorgimento, 418,B

cel: 3404046465 - mail: info.no@vcoformazione.it

codice meccanografico NOCF00700X

OPEN DAY
CON LABORATORIO ESPERIENZIALE
SU APPUNTAMENTO

21.11.26 ore 10:00
05.12.26 ore 15:00
16.01.27 ore 10:00

GRAVELLONA TOCE

Via XX Settembre, 115

cel 3457202638 - mail: info.gt@vcoformazione.it

codice meccanografico VBCF00300T

OPEN DAY
CON LABORATORIO ESPERIENZIALE
SU APPUNTAMENTO

13.11.26 ore 17.30
12.12.26 ore 10.00
9.01.27 ore 14.30
19.06.27 ore 10.00

VISITE ALLA SEDE ORGANIZZATE DURANTE L'ANNO
è possibile visitare la sede, conoscere i nostri docenti e i nostri programmi su appuntamento

COESIONE ITALIA 21-27 PIEMONTE | Cofinanziato dall'Unione europea | REGIONE PIEMONTE



TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

CORSO QUADRIENNALE
IN MODALITÀ DUALE

3.960 ore

ANNO FORMATIVO 2027/2028

VCO Formazione
Orientamento - Lavoro

VCO FORMAZIONE
è ente accreditato
presso la Regione Piemonte
per l'erogazione di formazione,
orientamento e servizi al lavoro.

Destinatari

Giovani, fino ai 24 anni, in obbligo formativo con licenza di scuola secondaria di primo grado (licenza media).

Orari Lezioni

Dal Lunedì al Venerdì dalle ore 08:00 alle ore 14:00. Mediamente 30 ore settimanali.

Costi

Il corso è gratuito.
È finanziato dalla Regione Piemonte e dal Fondo Sociale Europeo.

Laboratori/attività

Laboratori di trasformazione agroalimentare.
Laboratorio informatico.
Alternanza in azienda della durata di 900 ore durante il secondo, il terzo e il QUARTO ANNO del percorso formativo.

Un buon TECNICO alimentare...

Un bravo Tecnico è un professionista completo che interviene con autonomia all'interno del laboratorio artigianale o industriale.
Nel suo lavoro quotidiano:

- crea e innova: utilizza estro e creatività per elaborare proposte di nuovi prodotti da forno e pasticceria, curandone anche il confezionamento e l'etichettatura finale.
- garantisce qualità e sicurezza: monitora costantemente le lavorazioni per assicurare i massimi standard qualitativi, operando nel rigoroso rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale per prevenire ogni rischio.
- seleziona e controlla: gestisce con precisione l'analisi, lo stoccaggio e le esigenze di acquisto delle materie prime e dei semilavorati.
- organizza il lavoro: mantiene l'ordine e l'efficienza del laboratorio, occupandosi della manutenzione ordinaria di strumenti e macchinari e proponendo soluzioni per migliorare l'organizzazione lavorativa.

MATERIE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO
Lingua Italiana	70	70	40	50
Lingua Inglese	70	70	40	50
Competenze storico-sociali	50	40	20	30
Diritto	30	30	20	20
Matematica	80	80	55	55
Scienze	50	50	30	30
Competenze digitali	40	40	30	30
Competenze di cittadinanza	30	30	30	30
Recuperi e approfondimenti	40	40	15	15
Accoglienza e orientamento	10	10	10	10
Competenze Professionali Specifiche (inclusa sicurezza)	520	220	390	350
Alternanza Rafforzata		300	300	300
Esame				20
Totale ore	990	990	990	990

Nota: durante la prima annualità, all'interno del monte ore professionalizzante, sono previste 150 ore di Alternanza Simulata

Prospettive Professionali

Il Diploma di Tecnico delle Produzioni Alimentari ti proietta verso una carriera da vero professionista. Grazie alle elevate competenze tecniche e gestionali acquisite, potrai ambire a posizioni di responsabilità lavorando in laboratori artigianali innovativi, nei reparti freschi della Grande Distribuzione e in contesti di altissimo livello come Hotel, villaggi turistici e navi da crociera. Sarai in grado di proporre nuovi prodotti, coordinare le lavorazioni o persino aprire e gestire la tua attività imprenditoriale in autonomia. Inoltre, questo Diploma è la chiave d'accesso alla Filiera 4+2: potrai proseguire direttamente i tuoi studi verso l'Alta Formazione (IFTS e ITS Academy) senza dover necessariamente affrontare il quinto anno di scuola superiore.

Modalità di Iscrizione e Vincoli

L'iscrizione avverrà nei tempi e nei modi indicati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito a partire presumibilmente da Gennaio 2027.
Per gli allievi che non sono in uscita dalla scuola secondaria di primo grado, l'iscrizione è possibile contattando la segreteria didattica.
In considerazione del limitato numero di posti disponibili e nel rispetto delle disposizioni legislative Regionali vigenti, ogni allievo che ha fatto richiesta di iscrizione dovrà sostenere un colloquio di orientamento motivazionale.
È inoltre possibile l'inserimento di allievi in possesso di diagnosi funzionale e/o di idonea certificazione che attesti la compatibilità dell'inserimento nel gruppo classe compresa l'attività laboratoriale e l'alternanza in azienda.

Attività realizzata con il concorso finanziario dell'Unione Europea - PR FSE+ Piemonte 2021-2027 e della Regione Piemonte.