



settore agroalimentare

## Addetto lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Durata</b>              | 3 anni   |
| <b>Stage</b>               | Nel secondo (200 ore) e terzo (300 ore) anno formativo   |
| <b>Certificazione</b>      | Qualifica di formazione professionale di livello 3 della classificazione UE  |
| <b>Riservato a</b>         | Ragazzi/e 14-18 di ogni nazionalità  |
| <b>Titolo di studio</b>    | Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)  |
| <b>Sede</b>                | Cividale del Friuli (UD)   |
| <b>Periodo</b>             | Da settembre a giugno  |
| <b>Frequenza ed orario</b> | Da lunedì a giovedì 8.30 - 12.10; 13.10 - 16.20, venerdì 8.25 - 12.35  |
| <b>Note</b>                | ATTENZIONE! Per iscriverti a questo corso devi scaricare la scheda di iscrizione che trovi nella sezione Corsi/Formazione dopo le medie e consegnarla compilata alla Segreteria di Civiform. |

### DESCRIZIONE

Si occupa di tutte le fasi relative alla realizzazione di prodotti di panetteria, pasticceria fresca e da forno, di dolci lievitati in genere, di gelati e dolci gelato. Trova lavoro sia in panetterie, pasticcerie, gelaterie a carattere artigianale o industriale, che in laboratori dedicati all'interno dei supermercati.

### COMPITI PROFESSIONALI

- scegliere e dosare gli ingredienti previsti dalle specifiche ricette
- impastare, far lievitare, formare e cuocere pani semplici, di qualità, ripieni e farciti
- preparare le basi, assemblare e decorare paste fresche da banco e dolci da credenza
- modellare impasti e creme per produrre dolci al forno, da prima colazione e fritti
- miscelare, pastorizzare, mantecare, far indurire gelati, sorbetti e semifreddi
- gestire la vendita diretta al pubblico

### COMPETENZE SVILUPPATE

**Culturali:** lingua italiana, inglese, storia, diritto, economia, matematica, chimica, informatica, religione, educazione motoria e alla salute, qualità, sicurezza e salvaguardia ambientale.

**Tecnico-professionali:** merceologia e tecnologia alimentare, igiene alimentare e sanificazione degli ambienti HACCP, sistemi di trasformazione e conservazione degli alimenti, gestione degli acquisti e del magazzino, tecniche di panificazione, pasticceria e gelateria, tecniche di vendita

### Per iscriverti:

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5  
Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00  
[www.civiform.it](http://www.civiform.it) - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line

