

Tecnico della trasformazione agroalimentare - IV anno

DESCRIZIONE

Si occupa di intervenire in autonomia nel processo della trasformazione di prodotti agroalimentari attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali necessarie, l'organizzazione operativa delle fasi di produzione, l'implementazione delle procedure, il monitoraggio e la valutazione del risultato finale. Si assume inoltre la responsabilità di coordinare le attività esecutive svolte da altri operatori.

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

Trova lavoro sia in panetterie, pasticcerie, gelaterie a carattere artigianale o industriale che in laboratori alimentari all'interno dei supermercati; può intraprendere anche un'attività in proprio.

COMPITI PROFESSIONALI

- organizzare la produzione in ambito alimentare
- realizzare artigianalmente i prodotti di pasticceria fresca
- realizzare artigianalmente i prodotti di pasticceria secca
- realizzare artigianalmente i prodotti di cioccolateria
- realizzare artigianalmente i prodotti di confetteria e piccole golosità da banco
- confezionare con tecniche adeguate i prodotti alimentari
- gestire il rapporto con clienti e fornitori
- gestire le scorte di magazzino

COMPETENZE SVILUPPATE

Culturali: lingua italiana e linguaggi specialistici (commerciale, giuridico, amministrativo e tecnico), lingua inglese, matematica, storia ed economia, religione, educazione fisica e motoria.

Tecnico-professionali: prevenzione, sicurezza e igiene alimentare, organizzazione della produzione in ambito alimentare, organizzazione del laboratorio di pasticceria, merceologia delle materie prime, caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca e secca, tecniche di lievitazione naturale, tecniche per la produzione di cioccolateria, tecniche di produzione di confetteria e golosità da banco, principali intolleranze e allergie alimentari, criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria, tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria, tecniche di decorazione, tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria.

ATTENZIONE

Per iscriverti a questo corso devi scaricare la scheda di iscrizione, compilarla in tutti i suoi dati e consegnarla compilata alla Segreteria di Civiform.

Durata	1 anno (1056 ore totali)
Stage	528 ore
Certificazione	Diploma professionale di IV livello EQF
Quota di iscrizione	Il corso è gratuito
Riservato a	Giovani fino ai 25 anni
Titolo di studio	Qualifica professionale triennale (livello EQF 3) in " OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - ADDETTO LAVORAZIONI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA " acquisita all'interno del sistema di formazione professionale
Stato occupazionale	Nessun vincolo
Residenza/Domicilio in FVG	Non specificato
Sede	Via di Conconello 16, fraz. Opicina - Trieste
Periodo	Da settembre a giugno

Frequenza e Orario	Da lunedì a venerdì 8.15 - 14.15
Note	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.

Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale approvati e finanziati da:



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU



 REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA
Direzione centrale Lavoro, Formazione,
Istruzione e Famiglia

