

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



CORSO GRATUITO per la qualifica TRIENNALE con STAGE in azienda

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Il corso è rivolto ai giovani che aspirano a lavorare nell'**industria alimentare, biscottifici, panifici, pasticcerie, pizzerie e pastifici**.

Preparerai prodotti da forno, pane, prodotti dolciari gestendo la scelta delle materie prime. Inoltre produrrai impasti per pasta secca e pasta fresca con e senza ripieno.

Lavorerai seguendo le regole igieniche per la **conservazione** e **trasformazione** dei **prodotti alimentari**. Infine realizzerai diverse forme, decorazioni e finiture del pane e dei dolci.



ATTIVITÀ

- ✓ ESERCITAZIONI PRATICHE LABORATORIALI
- ✓ ATTIVITÀ DI PROBLEM SOLVING
- ✓ SERIOUS GAME DIDATTICI
- ✓ COMPITI DI REALTÀ APPLICATI ALLE MATERIE TEORICHE



LABORATORI

✓ PANIFICAZIONE PASTICCERIA PIZZERIA

Riconoscerai le caratteristiche degli ingredienti e realizzerai **impasti**, **decorazioni** e **creazioni artistiche** usando impastatrici, forni elettrici, sbattitrici, stampi e teglie di varie dimensioni.



HAIDER

"Casa di Carità mi ha insegnato il mestiere che desideravo fare"

VANESSA

"Sono contenta di iniziare a breve lo stage per dimostrare quanto valgo"



FAVOUR



"Casa di Carità mi sta insegnando a diventare una lavoratrice capace e una buona cittadina"

CASTELROSSO

di Chivasso

Via Don Bosco, 1/C

800901161

0119114873

centro.castelrosso@casadicarita.org

COD. MECCANOGRAFICO: TOCF034002