



## O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA

Agenzia Formativa B77

Piazzetta Gambarà, 1 - 15057 TORTONA (AL)

tel. 0131 - 862335 - fax 0131 - 829811

e-mail: [agenziaformativa.tortona@santachiaraodpf.it](mailto:agenziaformativa.tortona@santachiaraodpf.it)

[www.santachiaraodpf.it](http://www.santachiaraodpf.it)



ODPF Istituto Santachiara Tortona

Certificato di accreditamento regionale per la formazione n. 024/001 del 04.02.2003

Certificato di accreditamento regionale per l'orientamento n. 528/001 del 14.09.2004

Certificato UNI EN ISO 9001:2015



## O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA

Agenzia Formativa B77 - Tortona

# OPERATORE SPECIALIZZATO PASTICCERIA

Corso approvato e finanziato dalla Regione Piemonte  
attraverso contributi nazionali e comunitari  
con D.D. 577 dell'8 ottobre 2020



In attesa di autorizzazione da parte della Regione Piemonte

# OPERATORE SPECIALIZZATO PASTICCERIA

## DESTINATARI

---

Giovani disoccupati ( $\geq 18$  anni), giovani di 17 anni in possesso di qualifica professionale o titolo di studio di livello secondario, adulti in possesso di titolo di studio di livello secondario o terziario (qualifica o diploma professionale, diploma di scuola superiore, laurea).

## OBIETTIVO DEL CORSO

---

Il corso ha come obiettivo l'acquisizione di competenze tecniche e teoriche necessarie per la lavorazione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e dei semilavorati per svolgere attività relative alla preparazione dei prodotti di pasticceria. Nello specifico, l'operatore specializzato pasticceria sarà in grado di definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute; approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività; preparare i prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; curare l'esposizione e la promozione del prodotto finito per la vendita. Sarà quindi in grado di eseguire operazioni preliminari di preparazione degli ingredienti, esecuzione autonoma di ricette e stoccaggio dei prodotti finiti. Più in dettaglio, l'allievo dovrà essere in grado di: conoscere ed utilizzare attrezzi e macchinari specifici del settore, predisporre le materie prime, preparare ed organizzare il proprio lavoro, produrre ricette tradizionali, conoscere la normativa di sicurezza, igiene e HACCP.

**L'operatore specializzato pasticciere** potrà essere impiegato in imprese artigiane di piccola o media dimensione, in imprese commerciali di grosse dimensioni oltre che in strutture ristorative anche di grado elevato. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di pasticceria.

## NOTE ORGANIZZATIVE

---

Durata del corso: 600 ore di cui 240 di stage

Orario: da lunedì a venerdì dalle 14:00 alle 18:00

Inizio / termine: dicembre 2020 - giugno 2021

Costi: la frequenza è gratuita, si richiedono 2 marche da bollo da €16,00 (domanda di iscrizione e attestato)

Ammissione: colloquio motivazionale di orientamento, test relativo alle competenze tecnico-professionali in ambito agro-alimentare.

## CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

---

Al termine del corso di specializzazione, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato l'attestato di Qualifica professionale (livello EQF 4), comprensivo di allegato contenente l'indicazione delle competenze acquisite.

**Per informazioni:**

**O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA**  
Agenzia Formativa B77

Piazzetta Gambarà, 1 - I5057 TORTONA (AL)  
tel. 0131 - 862335 - fax 0131 - 829811

e-mail: [agenziaformativa.tortona@santachiaradpf.it](mailto:agenziaformativa.tortona@santachiaradpf.it)

**[www.santachiaradpf.it](http://www.santachiaradpf.it)**