CIOFS FP
SCUOLA PROFESSIONALE

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

VERCELLI

CFP "Ist. Sacro Cuore"
0161 21 33 17

PHOTO © CHIARA

PERCORSO SCOLASTICO/FORMATIVO

PRODUZIONI ALIMENTARI

valorizzazione del territorio-preparazione prodotti a base vegetale

Corso TRIENNALE GRATUITO

Giovani tra i 14 e i 24 anni in possesso di licenza media

Le denominazioni delle qualifiche rilasciate al termine dei corsi sono quelle previste dalla Determinazione della Regione Piemonte n. 1565 del 19.11.2019

CIOFS FP
SCUOLA PROFESSIONALE

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

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

valorizzazione dei prodotti territoriali e prodotti a base di vegetali

L'Operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

È in grado di :

- definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute
- utilizzare strumenti, attrezzature, utensili, e macchinari specifici di settore
- utilizza le principali tecniche di cottura per la preparazione dei prodotti eno-gastronomici e di panificazione/pasticceria
- promuovere i prodotti gastronomici del proprio territori
- studiare e realizzare i piatti della cucina regionale e del territorio regionale

Requisiti minimi

Giovani di età compresa tra 14 e 24 anni (fino al compimento del venticinquesimo anno di età) che hanno terminato il primo ciclo di istruzione, anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. 81/2105, e privi di titolo di scuola secondaria di II grado.

Modalità di accesso

E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento.

Certificazione finale

Qualifica professionale di II Livello europeo riconosciuta a livello nazionale ed equivalente alle qualifiche rilasciate dagli Istituti professionali di Stato. Con questo titolo è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale per il conseguimento del DIPLOMA (III livello europeo) .
E' inoltre possibile rientrare nel sistema dell'Istruzione per ottenere un Diploma di scuola secondaria di 2^ grado, previa verifica da parte dell'Istruzione scolastica del livello di preparazione dell'allievo/a ai fini del suo inserimento nella classe adeguata.
In uscita dal triennio, allieve/i vengono accompagnati/e nella fase di transizione con azioni individuali e di gruppo atte a definire il proprio progetto post-qualifica. I formatori e gli orientatori propongono sia attività di informazione e accompagnamento, finalizzate a sostenere l'eventuale ricerca lavoro, sia attività di informazione e consulenza orientativa, per il proseguimento del percorso scolastico formativo.

Parteciperai

Ad eventi di settore - workshop e visite presso aziende del settore agroalimentare - laboratori di analisi sensoriale stage in azienda