

# Corso Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

**APF Valtellina**  
azienda di promozione e formazione

Il percorso di studi per diventare Operatore e Tecnico della trasformazione agroalimentare offre una formazione professionale di alto livello per i giovani interessati a lavorare in panifici, pasticcerie e laboratori specializzati, realizzando pane e dolci di ogni genere.

Al termine del corso, gli studenti otterranno un **diploma valido su tutto il territorio nazionale**, aprendo le porte a numerose opportunità lavorative.

Con un'educazione **pratica e teorica completa**, i nostri studenti saranno pronti a soddisfare le esigenze del mercato e a portare avanti tradizioni culinarie del territorio e non solo.



[apfvaltellina.it](http://apfvaltellina.it)

[info@apfvaltellina.it](mailto:info@apfvaltellina.it) | T. 0342-515290

**Sede di Sondalo** Via A. Zubiani, 37 - 23035 Sondalo

## Corso triennale

I primi tre anni di studio sono dedicati a fornire ai ragazzi le competenze necessarie per la **realizzazione dei prodotti dell'arte dolciaria**, con un focus sull'autonomia e sulla responsabilità nel rispetto delle procedure di lavoro stabilite da standard professionali e aziendali. I giovani panettieri e pasticceri sapranno preparare prodotti dolciari impattanti al gusto e alla vista, come pane, pagnotte, torte, crostate, paste, biscotti, specialità al cioccolato, gelati e dolci per feste e ricorrenze. Attraverso la scelta degli ingredienti e l'uso di macchinari professionali, gli studenti impareranno a **lavorare, cuocere e presentare i loro prodotti finali**.

Il corso ha una durata **triennale**, con un impegno di **990 ore annue** di frequenza, che consente di conseguire l'**attestato di qualifica professionale di III livello EQF di panificazione e pasticceria**.

Tale qualifica non solo facilita l'accesso al mondo del lavoro, ma consente anche di proseguire gli studi al quarto anno.



#### Quarto anno

Durante il quarto anno gli studenti approfondiranno le abilità e le competenze legate ai processi di lavoro tipici della professione di panettiere e pasticciere. Particolare attenzione sarà dedicata alla **gestione organizzativa del lavoro**, ai rapporti con fornitori e clienti, e allo stoccaggio e controllo dei prodotti. L'anno di specializzazione fornirà anche **competenze socio-culturali, tecnico-pratiche e relazionali**, preparando gli studenti per il mercato del lavoro e per eventuali percorsi di formazione continua e specializzazione.

Al termine del quarto anno, gli studenti otterranno il **diploma professionale di IV livello EQF di Tecnico della trasformazione agroalimentare**.

#### Stage

Per garantire un apprendimento pratico, gli studenti parteciperanno a diverse sessioni di stage in aziende selezionate a partire dal secondo anno di studi, con un monte ore previsto di **320** ore nel secondo anno, **400** ore nel terzo anno e **400** ore nel quarto anno.

#### Programma di studi

Il piano di studi comprende materie di base come italiano, inglese, matematica, scienze, storia e geografia, economia e diritto, informatica.

Più del 50% del monte ore sarà dedicato a **discipline specialistiche** come legislazione igienico-sanitaria e alimentare, scienze dell'alimentazione e dietologia, scienza e tecnologia alimentare, tecnica pratica professionale, sicurezza, comunicazione e marketing, chimica e fisica.