

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



Scheda informativa completa su www.casadicarita.org
Corso soggetto ad approvazione e finanziamento, rivolto a persone di entrambi i sessi.

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.

✓ **MULTIMEDIALI**

Sperimenterai in modo coinvolgente le **TIC** puntando sulla **creatività** e l'**innovazione**.



FRANCESCA

"Casa di Carità mi ha insegnato non solo a produrre ma a usare la creatività per farlo."

MALIK



"Casa di Carità una scuola differente che fa la differenza."

FRANCESCO



"Ho avuto modo di rimettermi in gioco con me stesso grazie a Casa di Carità."

TORINO

C.so Benedetto Brin, 26

800901162

0112212611

centro.torinobrin@casadicarita.org

COD. MECCANOGRAPHICO: TOCF00600T