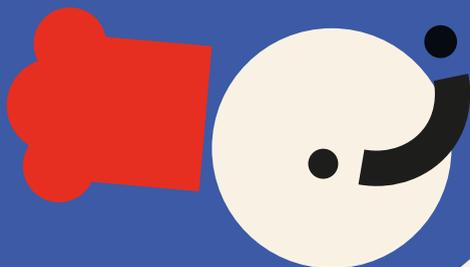




ENTE CATTOLICO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

Ricette per il futuro

Sfornale con noi.



PANETTIERE
PASTICCERE



OPEN DAY
Per iscrizioni e informazioni:

www.ecfop.it

Operatore della trasformazione agroalimentare

Panificatore Pasticcere

Le competenze acquisite consentono al panettiere/pasticcere di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, relativamente allo svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari.

Articolazione del percorso	Qualifica Professionale				Diploma Tecnico
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Comunicazione	140	120	100	60	
Lingua Inglese	60	60	60	50	
Lingua francese	-	-	-	20	
Economia Civica	50	50	50	-	
Geostoria	20	20	20	20	
IRC	20	20	15	15	
Tecnologie	110	80	50	40	
Informatica specialistica	50	30	30	40	
Qualità/sicurezza	16	24	8	8	
Tecnologia alimentare	90	70	50	-	
Igiene	50	40	40	-	
Analisi e controlli chimici dei prodotti	-	-	-	35	
Lab. Sala bar	20	20	20	20	
Lab. Panificazione	120	30	40	40	
Lab. Pasticceria	170	60	70	-	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	-	76	
Tecnica e Organizzazione dei proc. produttivi	-	-	-	60	
Economia e Marketing aziendale	-	-	-	30	
Educazione motoria	30	20	0	0	
Ergonomia professionale	-	-	-	-	
Interventi professionalizzanti	44	26	17	21	
Stage	-	320	420	490	
TOT				990	

I nostri percorsi Formativi



ENTE CATTOLICO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

ECFoP Vimercate

Via E. De Amicis 10 (fraz. Velasca)
039 6081005
vimercate@ecfop.it - www.ecfop.it