



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione Lombardia



**ENTE CATTOLICO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE**

Percorsi di Formazione Professionale

OPERATORE della TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
PANIFICATORE PASTICCERE

Rifletti il **futuro!**

- Panificatore
- Pasticcere
- Informatico
- Cameriere Barista
- Sous Chef
- Estetista
- Addetto al Marketing
- Designer di Moda
- Elettricista
- Grafico Ipermediale
- Segretario Amministrativo



Vai al nostro sito:
www.ecfop.it/operatore-delle-produzioni-alimentari/



WWW.ECFOP.IT

SEDE DI MONZA

info@ecfop.it
Tel. 039-323670

ex sede Carate
SEDE DI LISSONE

carate@ecfop.it
Tel. 0362-904426

SEDE DI DESIO

desio@ecfop.it
Tel. 0362-621649

SEDE DI MILANO

milano@ecfop.it
Tel. 0238000499

SEDE DI VIMERCATE

vimercate@ecfop.it
Tel. 039-6081005

Operatore della trasformazione agroalimentare

Panificatore Pasticcere

Il PANIFICATORE/PASTICCERE si occupa di produzione e trasformazione alimentare di prodotti panari, dolciari, sostitutivi del pane e pasta fresca, legati sia alla tradizione del territorio che alle tendenze innovative. Possiede le competenze funzionali alle operazioni di conservazione delle materie prime, all'utilizzo di strumenti e attrezzature, al confezionamento e allo stoccaggio dei prodotti finiti.

Il panificatore/pasticcere trova impiego in piccole, medie o grandi aziende sia artigianali che industriali, in aziende ristorative, alberghiere o in navi da crociera.

Articolazione del percorso	Qualifica Professionale			Diploma Tecnico
	I anno	II anno	III anno	IV anno
AREA LINGUISTICA				
Comunicazione	140	120	100	80
Lingua Inglese	60	60	-	-
AREA LINGUISTICA IN LINGUA STRANIERA				
Inglese	-	-	60	60
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA				
Economia Civica	50	50	50	-
Geostoria	20	20	20	20
Marketing	-	-	-	50
IRC	20	-	-	-
AREA MATEMATICA SCIENTIFICO-TECNOLOGICA				
Tecnologie	110	80	50	40
AREA TECNICO-PROFESSIONALE				
Informatica specialistica	50	30	30	40
Qualità/sicurezza	16	24	8	8
Professionalizzante	44	26	17	22
Educazione alla salute	30	-	-	-
Lab. Panificazione/Pasticceria	310	130	130	140
Tecnologia alimentare	90	70	50	50
Igiene	50	40	40	40
IRC	-	20	15	10
Stage	-	320	420	430
TOT	990	990	990	990

I nostri percorsi Formativi



ENTE CATTOLICO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

Il corso si tiene presso la sede di:

ECFoP Monza
info@ecfop.it

ECFoP Vimercate
vimercate@ecfop.it

ECFoP Milano
milano@ecfop.it