

Gentile Referente dell'Orientamento,

al fine di fornire il maggior numero di informazioni utili a favorire una scelta del percorso scolastico che sia il più possibile consapevole in merito alla prosecuzione negli studi, **La scuola di Arte Bianca (pasticceria, pasta, pizza e panetteria) VCO Formazione** ha attivato le seguenti iniziative per le *classi terze* della Scuola Secondaria di I Grado:

- organizzazione di incontri (a seguire il calendario degli Open day di Novembre e Gennaio) a cui saranno invitati i genitori e gli alunni della vostra scuola per presentare il nostro corso di **Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**, per poter partecipare è sufficiente chiamare presso la nostra segreteria e prendere un appuntamento;
- incontri informativi da svolgersi in classe con gli alunni delle terze e che saranno tenuti direttamente dalla *Scuola di Arte Bianca VCO FORMAZIONE*;
- indicazioni sulle modalità di auto-informazione e documentazione per un'adeguata scelta del percorso scolastico e/o formativo successivo.

Per una panoramica generale vi invitiamo a consultare le seguenti pagine web:

- www.vcoformazione.it/ (presentazione della scuola);
- www.instagram.com/vcoformazione/ ;
- www.facebook.com/VCO-Formazione-431237116994339.

Le date degli open day sono le seguenti:

- **Sabato 11 Novembre 2023 dalle 10.00 alle 12.00;**
- **Giovedì 11 Gennaio 2024 dalle 18.00 alle 20.00.**

Per usufruire delle opportunità proposte è necessario contattare il seguente referente:

Sig.ra Cristina Bighetti tel 3404046465/03211828234

mail info.no@vcoformazione.it

Il direttore di Sede Operativa

(prof.ssa Isabella Agnesina)

L'OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

si occupa della realizzazione e confezionamento della pasta, di prodotti da forno (pane, grissini, pizza) e di pasticceria (torte, paste artigianali, biscotti), della loro vendita e promozione, rispettando i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

Al termine del corso sarà in grado di:

- conoscere le caratteristiche delle materie prime (farine, lieviti ecc.) e le tecniche di realizzazione degli impasti
- preparare i principali prodotti da forno pasticceria e pasta fresca curando la presentazione, il confezionamento, la conservazione e lo stoccaggio
- realizzare decorazioni con particolare attenzione al design del prodotto
- pianificare ed organizzare il lavoro,
- manutenzione e predisposizione di strumenti, macchinari
- operare nel rispetto delle norme igieniche, di sicurezza e di qualità alimentare



VCO Formazione

Orientamento - Lavoro



VCO FORMAZIONE - NOVARA

Corso Risorgimento, 418/B NOVARA

Tel 0321 1828234

Cel 3404046465

info.no@vcoformazione.it

Segreteria Didattica

da Lunedì a Venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

CORSO TRIENNALE

2.970 ore

ANNO FORMATIVO 2024/2025



VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

VCO FORMAZIONE

è ente accreditato

**presso la Regione Piemonte
per l'erogazione di formazione,
orientamento e servizi al lavoro.**

Scadenza pubblicità: 31/08/2025



DESTINATARI

Giovani, fino ai 24 anni, in obbligo formativo con licenza di scuola secondaria di primo grado (licenza media).

TITOLI RILASCIATI

Superando la prova finale e frequentando almeno i 3/4 delle ore verrà rilasciata la Qualifica Professionale di operatore Operatore delle produzioni alimentari Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.

ORARI LEZIONI

Dal Lunedì al Venerdì dalle ore 08:15 alle ore 14:15 Mediamente 30 ore settimanali.

COSTI

Il corso è gratuito.

È finanziato dalla Regione Piemonte e dal Fondo Sociale Europeo.

LABORATORI/ATTIVITÀ

Laboratorio pane, pizza, pasta, pasticceria, cioccolato, gelato.

Laboratorio informatico.

Stage in azienda della durata di 300 ore durante il terzo anno del percorso formativo.

Servizi in esterno presso le principali manifestazioni, eventi o fiere sul territorio.

UN BUON OPERATORE ALIMENTARE...

È attento all'igiene e alla sicurezza; è ordinato, preciso e creativo. Ha una buona manualità e resistenza fisica.

MATERIE	I ANNO	II ANNO	III ANNO
Produzioni alimentari	360	399	250
Scienze dell'alimentazione	63	57	49
Igiene	63	48	49
Sicurezza di base	12	12	16
Sicurezza di settore	12	14	12
Lingua italiana	80	80	50
Lingua inglese	70	60	40
Competenze storico-sociali	50	40	20
Matematica	80	80	50
Scienze	50	50	30
Competenze digitali	40	40	20
Diritto	30	30	20
Competenze di cittadinanza	20	20	10
Recuperi e approfondimenti	50	50	40
Accoglienza e orientamento	10	10	10
Esame			24
Totale ore	990	990	990
Di queste 990 ore			
Alternanza Simulata	150		
Alternanza Rafforzata		300	300

PROSPETTIVE PROFESSIONALI

Lavorare in laboratorio di panetteria, pasticceria, e pasta fresca, nel reparto di gastronomia (attività artigianali e grande distribuzione) oltre che nel settore della ristorazione nell'hotellerie (hotel, villaggi turistici, navi da crociera).

Attraverso l'esperienza di lavoro e/o successive specializzazioni potranno assumere ruoli che richiedano un maggior grado di responsabilità o aprire un'attività nel settore alimentare.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E VINCOLI

L'iscrizione avverrà nei tempi e nei modi indicati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito a partire presumibilmente da gennaio 2024.

Il codice meccanografico della scuola è:

NOCF00700X

In considerazione del limitato numero di posti disponibili e nel rispetto delle disposizioni legislative Regionali vigenti, si comunica che ad ogni allievo che ha fatto richiesta di iscrizione al percorso di qualifica triennale verrà fatto un colloquio di orientamento motivazionale. Inoltre sono riservati in ciascuno percorso formativo, candidate/candidati diversamente abili, fino ad un massimo di 5 allievi/e, in possesso di diagnosi funzionale e/o idonea certificazione che attesti la compatibilità dell'inserimento nel gruppo classe compresa l'attività laboratoriale e lo stage in azienda.

E' possibile l'iscrizione dopo la scadenza indicata dal Ministero dell'Istruzione e del Merito contattando direttamente la segreteria didattica.

OPEN DAY



VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

APRE LE PORTE DI TUTTE LE SEDI PER PRESENTARE

**I CORSI DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE
ANNO FORMATIVO 2024/2025**

SABATO 11.11.2023 ORE 10.00-12.00

GIOVEDÌ 11.01.2024 ORE 18.00-20.00

GRAVELLONA TOCE VIA XX SETTEMBRE, 115

OPEN DAY SU APPUNTAMENTO CON LABORATORIO E DEGUSTAZIONE

TEL: 0323512640 MAIL: INFO.GT@VCOFORMAZIONE.IT

SABATO 11.11.2023 ORE 10.00-12.00

GIOVEDÌ 11.01.2024 ORE 18.00-20.00

NOVARA CORSO RISORGIMENTO, 418 B

OPEN DAY SU APPUNTAMENTO CON LABORATORIO E DEGUSTAZIONE

TEL: 03211828234 MAIL: INFO.NO@VCOFORMAZIONE.IT

NEI MESI DI NOVEMBRE E DICEMBRE SU APPUNTAMENTO

OMEGNA VIA XI SETTEMBRE, 5

TEL: 0323512620 MAIL: INFO@VCOFORMAZIONE.IT

NEI MESI DI NOVEMBRE E DICEMBRE SU APPUNTAMENTO

VERBANIA VIA VEDANI, 2

TEL: 0323512600 MAIL: INFO.VB@VCOFORMAZIONE.IT



VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno





VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

**L'OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI INTERVIENE NEL
PROCESSO LAVORATIVO DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE**



si occupa della realizzazione e confezionamento della pasta, di prodotti da forno (pane, grissini, pizza) e di pasticceria (torte, paste artigianali, biscotti), della loro vendita e promozione, rispettando i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria



A CHI E' RIVOLTO?

Il corso è rivolto prioritariamente a giovani 14enni che hanno terminato la Scuola Secondaria di Primo Grado (Scuola Media). Tali percorsi consentono l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione



VCO Formazione

Orientamento - Lavoro



**RICORDA PERÒ CHE UN BUON
OPERATORE DELLE
TRASFORMAZIONI ALIMENTARI
È ...**

Attento all'igiene e alla sicurezza;

E' ordinato, preciso e creativo;

Ha una buona manualità e
resistenza fisica;

E' disponibile a lavorare anche di
notte e nei giorni festivi.

Prima di iscriverti verifica se hai
queste qualità



COSA IMPARA?

Al termine del corso sarai in grado di realizzare tutti i prodotti che vedi esposti entrando in una panetteria o in una pasticceria e in un pastificio (dalla michetta al pane francese o dal biscotto alla torta nuziale, al tortellino). Per fare ciò dovrai conoscere bene, dal punto di vista chimico e della conservazione, gli ingredienti (farine, lieviti ecc.) e le tecniche di realizzazione degli impasti che realizzerai seguendo delle ricette; rispettando norme di igiene e antinfortunistiche. Imparerai ad utilizzare impastatrici, forni elettrici, sbattitrici, stampi e teglie e a realizzare decorazioni e creazioni artistiche secondo il tuo gusto estetico.





**I CORSI HANNO LA DURATA DI 3 ANNI.
AL TERMINE SI OTTIENE UNA QUALIFICA
PROFESSIONALE CHE HA VALIDITÀ IN TUTTA
ITALIA E NEI PAESI DELL' UNIONE EUROPEA**





COSA SI STUDIA?

MATERIE INTEGRATIVE

ITALIANO

INGLESE

ASSE CULTURALE MATEMATICO

ASSE CULTURALE SCIENTIFICO
TECNOLOGICO

COMPETENZE DI CITTADINANZA

ACCOGLIENZA E
ORIENTAMENTO

COMPETENZE DIGITALI

COMPETENZE STORICO-SOCIALI

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI

SICUREZZA DI BASE E DI
SETTORE

PRODUZIONE ALIMENTARI

IGIENE

SCIENZE
DELL'ALIMENTAZIONE



FORMAZIONE AZIENDALE

Nel corso del primo anno per 150 ore ti sperimenterai in progetti di simulazione aziendale. Nel corso del secondo e del terzo anno per 300 ore all'anno la tua formazione sarà all'interno di una vera azienda. Avrai l'opportunità di imparare sul campo confrontandoti con i professionisti



CHE COSA SI PUÒ FARE AL TERMINE DEL PERCORSO?

SBOCCHI FORMATIVI:

AL TERMINE DEL PERCORSO SI POTRÀ PROSEGUIRE IL PERCORSO CON UN PASSAGGIO IN UNA SCUOLA SECONDARIA DI II° GRADO PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI MATURITÀ.



SBOCCHI LAVORATIVI:

AL TERMINE DEL PERCORSO SI POTRÀ LAVORARE NEL SETTORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE ARTIGIANALE E INDUSTRIALE.





VCO Formazione

Orientamento - Lavoro

CONTATTI



GRAVELLONA TOCE (VB)
VIA XX SETTEMBRE, 115



0323512640



[www.vcoformazione .it](http://www.vcoformazione.it)



info.gt@vcoformazione.it



www.facebook.com/VCO-Formazione-



www.instagram.com/vcoformazione/





VCO Formazione
Orientamento - Lavoro

CONTATTI



NOVARA

CORSO RISORGIMENTO, 418 B



0321 1828234



[www.vcoformazione .it](http://www.vcoformazione.it)



info.no@vcoformazione.it



www.facebook.com/VCO-Formazione-



www.instagram.com/vcoformazione/

