

V.C.O. FORMAZIONE

V.C.O. FORMAZIONE nasce nel 2003 dall'aggregazione di due enti di formazione ben radicati sul territorio: il Consorzio di Formazione Professionale di Omegna e il Centro di Formazione Professionale del Comune di Verbania, a cui si sono uniti Confartigianato Imprese del Piemonte Orientale e Unione Industriale del Verbano Cusio Ossola, costituendo insieme una Società Consortile a Responsabilità Limitata.

V.C.O. FORMAZIONE svolge la propria attività presso le sedi di Omegna, Verbania, Gravellona Toce e Novara. Grazie al finanziamento della Regione Piemonte promuove corsi per giovani in obbligo formativo biennali e triennali nei seguenti settori: impiantistica civile ed industriale, accoglienza turistica, agricoltura, giardinaggio e manutenzione del verde, panificazione, pizzeria e pasticceria; corsi per giovani e adulti inoccupati e disoccupati e corsi per occupati prevalentemente nei settori: meccanica, tecnologie avanzate, agro-alimentare, turismo e tutela ambientale, servizi alla persona. Propone inoltre un ricco catalogo di corsi a libero mercato in risposta alle esigenze del territorio.

V.C.O FORMAZIONE offre un servizio di orientamento scolastico e professionale la cui finalità è quella di sostenere chi si trova ad effettuare una scelta nei momenti di passaggio tra scuola, formazione professionale e lavoro.

Servizi al lavoro. E' un servizio di accoglienza ed orientamento a tutti coloro che sono interessati ad entrare/rientrare nel mondo del lavoro. Per facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro gli strumenti utilizzati sono il tirocinio, dedicato sia ai giovani che a persone adulte disoccupate e il servizio di segnalazione-selezione di candidature alle aziende.

V.C.O. FORMAZIONE è accreditata presso la Regione Piemonte per l'erogazione di formazione, orientamento e servizi al lavoro..



SEDE DI GRAVELLONA TOCE

Per informazioni, programmi ed iscrizioni:
www.vcoformazione.it

Agenzie V.C.O. FORMAZIONE:

Via XI Settembre, 5 28887 **Omegna** (VB)
Tel. 0323 63949 Fax. 0323 63774
e-mail: info@vcoformazione.it
Orario segreteria
da lunedì a venerdì ore 10.00 - 13.00

Via Vedani, 2 28921 **Verbania** (VB)
Tel. 0323 512600 Fax 0323 512610
e-mail: info.vb@vcoformazione.it
Orario segreteria
da lunedì a giovedì 09:30 - 13.00;
venerdì 9.30 - 12.30,
lunedì e giovedì anche 15.00 - 16.30

Via XX Settembre, 115 28883 Gravellona Toce (VB)
Tel. 0323 840241 Fax 0323 848723
e-mail: info.gt@vcoformazione.it
Orario segreteria
da lunedì a venerdì ore 10.00 - 13.00

Corso Risorgimento, 420 28100 **Novara** (NO)
Tel. 0321 56545 Fax 0321 657351
e-mail: info.no@vcoformazione.it
Orario segreteria
da lunedì a venerdì ore 9.00 - 12.30;
mercoledì anche 14.00 - 17.00



Fondo sociale europeo



V.C.O. FORMAZIONE
Formazione e Lavoro

Corsi di Formazione Professionale



**OPERATORE DELLE
PRODUZIONI ALIMENTARI**
*Lavorazione e produzione di
pasticceria, pasta e prodotti da forno*

SEDE DI GRAVELLONA TOCE

Durata: 2.970 ore

CORSO TRIENNALE

Finanziato tramite la Regione Piemonte
e il Fondo Sociale Europeo

PROFILO PROFESSIONALE



L'operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, realizza in modo professionale prodotti di panetteria e/o pasticceria e cura la qualità e la presentazione del prodotto finale. Potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticciere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative anche di grado elevato.

SEDE DI SVOLGIMENTO



Agenzia di GRAVELLONA TOCE:

Via XX Settembre, 115 28883 Gravellona Toce (VB) Tel. 0323-840241 – Fax 0323-848723

DESTINATARI



Per accedere occorre avere conseguito la qualifica di terza media e avere tra i 14 e i 24 anni (fino al compimento del 25° anno di età).

INDIRIZZO DI STUDIO E TITOLI RILASCIATI



Qualifica professionale di Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

MODALITA' DI ISCRIZIONE



La domanda di iscrizione al corso va realizzata con modalità online attraverso il sito del Ministero dell'Istruzione. Le iscrizioni saranno accettate con riserva. I criteri dell'eventuale selezione degli allievi, saranno specificati sul nostro sito internet.

PROSPETTIVE PROFESSIONALI (Cosa si può fare dopo?)



Inserirsi in una azienda di panetteria o pasticceria Inserirsi in una struttura alberghiera o della grande distribuzione (Ipermercati) Operare su navi da crociera. Attraverso l'esperienza di lavoro e/o successive

specializzazioni si potrà assumere ruoli che richiedano un maggior grado di responsabilità o intraprendere un'attività in proprio nel settore.



ALTRO (es. stage, servizi, sportelli, viaggi studio...)

Stage in azienda della durata di 300 ore durante il percorso formativo. Servizi in esterno presso le principali manifestazioni, eventi o fiere sul territorio



LABORATORI ATTIVATI

Laboratorio di Panetteria e Pasticceria
Laboratorio di Informatica.



ORARIO DELLE LEZIONI

Da Lunedì a venerdì:
8:00 – 12:00 e 13:00 - 16:00

COSTI



IL CORSO è GRATUITO in quanto finanziato dalla Regione Piemonte e dal FSE.

COSA SI IMPARA? Al termine del corso si sarà in grado di:
Applicare le norme igieniche ed antinfortunistiche relative alle attrezzature, alle sostanze e all'ambiente di lavoro; Conoscere le caratteristiche degli ingredienti (farine, lieviti ecc.) e le tecniche di realizzazione degli impasti; Impastare gli ingredienti seguendo le ricette; Preparare i principali prodotti da forno di panetteria e pasticceria e curarli anche nella presentazione e confezione; Utilizzare impastatrici, forni elettrici, sbattitrici, stampi e teglie; Curare la cottura e la conservazione dei prodotti finali; Realizzare decorazioni e creazioni artistiche di panetteria e pasticceria.

UN BUON OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

E' pulito e attento all'igiene e alla sicurezza; è ordinato, preciso e creativo. Ha una buona manualità e resistenza fisica, è disponibile a lavorare anche di notte e nei giorni festivi.

PIANO DEL CORSO

MATERIA	I anno	II anno	III anno
Italiano	80	80	50
Inglese	80	60	50
Matematica	80	80	50
Ecologia & Scienze	60	60	30
Storia/Geografia Economia e Società Educazione alla cittadinanza ed alla persona Educazione al lavoro	60	60	30
Competenze di cittadinanza	20	20	10
Accoglienza e Orientamento	20	20	10
Qualità Igiene e Sicurezza	10	20	10
Tecnologie informatiche	40	40	20
Igiene agroalimentare	55	40	40
Principi di alimentazione	55	40	37
Marketing	30	30	25
Realizzare prodotti di pasticceria (Pratica)	164	187	125
Realizzare prodotti di panetteria/pizzeria (Pratica)	186	203	125
Sistema di gestione per la qualità agroalimentare	-	-	18
Recuperi e approfondimenti	50	50	40
STAGE	-	-	300
Esame	-	-	20
	990	990	990

Scadenza 30 giugno 2020