

OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA

Percorso finalizzato all'assolvimento del diritto – dovere all'Istruzione e Formazione Professionale nella Regione Abruzzo.
Graduatoria approvata con D.D. n° 119/bis DPG010 del 15/10/2019. CUP: C26F19000410001

DURATA E SEDE

Il percorso è TRIENNALE ed ha una durata di 1.056 ore per ciascun anno di formazione.
La formazione si svolgerà a Pescara nella sede dell'Istituto Mecenate sita in Via del Circuito, 71.

RUOLO PROFESSIONALE

L'OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA è in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali e ricette innovative di pasticceria, cioccolateria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative.

DESTINATARI

Giovani in possesso del diploma di istruzione secondaria di primo grado, che non abbiano ancora compiuto 16 anni alla data del 15.10.2019, con priorità ai diplomati nell'anno scolastico precedente a quello di avvio del percorso ovvero che non abbiano compiuto i 18 anni di età ma rientrino nel "diritto-dovere" avendo prematuramente abbandonato gli studi. Il percorso è stato pensato per chi non trova nel sistema scolastico nazionale rispondenza alle proprie necessità ed aspettative e/o è motivato ad accedere direttamente al mondo del lavoro.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

La figura professionale obiettivo sarà in grado di lavorare all'interno di laboratori di pasticceria che producono e commercializzano prodotti appartenenti sia alla tradizione dolciaria nazionale che alle tradizioni regionali, interpretando in particolare quelle locali.

Oltre all'impiego presso laboratori di pasticceria, l'operatore di produzione di pasticceria potrà trovare collocazione anche all'interno della GDO nel contesto dei reparti dedicati, essere inserito nell'ambito della ristorazione come chef/aiuto chef pasticciere, mettere a disposizione il proprio know how nel settore della produzione industriale di dolci o decidere di aprire un proprio laboratorio di pasticceria.

SELEZIONI

Per la selezione degli allievi saranno applicati, in via prioritaria, i seguenti criteri:

1. coloro che sono in possesso di diploma di istruzione secondaria di primo grado, conseguito nell'anno scolastico immediatamente precedente a quello di avvio dei percorsi di IeFP;
2. coloro che alla data del 31 dicembre dell'anno in cui inizia il percorso formativo triennale, non abbiano compiuto i sedici anni di età.

Qualora i destinatari richiedenti superino il numero dei posti disponibili, si procederà ad un colloquio ed alla somministrazione un test attitudinale, teso a rilevare le capacità/attitudini/aspettative del potenziale allievo.

PARTNER DI PROGETTO

Sin dalle fasi di progettazione sono state coinvolte importanti realtà produttive legate al settore della pasticceria e della produzione dolciaria che forniranno il loro contributo durante tutto il triennio attraverso testimonianze in aula, docenze tecnico professionalizzanti, partecipazione di esperti alle riunioni del Comitato Tecnico Scientifico, attivazione di tirocini durante il 2° e 3° anno.

