

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

# OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI  
PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA  
FORNO

Fondazione  
Luigi  
Clerici





**“Non c’è nessun  
dolce che può  
accontentare il  
palato se non è  
raccontato.”**

*Iginio Massari*



## CHI È L'OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI?

L'Operatore delle Produzioni Alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/ utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari. L'Operatore delle Produzioni Alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, interviene a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. L'operatore segue i processi di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari.

Il Tecnico delle Produzioni Alimentari interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione alimentare attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all'individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene. Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi - all'approvvigionamento, allo stoccaggio, all'analisi, al controllo e alla catalogazione delle materie ricevute e trasformate, alla manutenzione ordinaria di strumenti, utensili e attrezzature, al monitoraggio delle attività di sanificazione e di igienizzazione, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti. Il Tecnico approfondisce, durante il IV anno, le capacità relative al presidio dei processi di riferimento e ha modo di esercitare maggiormente le competenze tecnico professionali acquisite durante il triennio. Va, inoltre, a sviluppare le competenze necessarie all'esercizio di una propria attività imprenditoriale.

# MISSION EDUCATIVA E DIDATTICA

Fondazione Luigi Clerici

Fondazione Luigi Clerici nasce nel 1972 da una matrice valoriale di ispirazione cristiana e desidera contribuire alla formazione integrale della persona, nell'intento di favorirne lo sviluppo professionale e personale.

Fondazione Luigi Clerici intende promuovere l'empowerment, ossia lo sviluppo consapevole e funzionale dell'individuo - a livello personale, professionale e sociale - attraverso percorsi mirati a fare emergere il potenziale di ciascuno, valorizzando la sua unicità. La Fondazione si rivolge ad adolescenti, giovani e adulti, supportandoli con una vasta offerta di servizi, costruiti ad hoc per rispondere ai loro bisogni.

Profondamente radicata sul territorio attraverso le sue 18 sedi (diffuse tra le province di Monza-Brianza, Milano, Lecco, Lodi, Pavia e Bergamo), vanta una collaborazione pluriennale consolidata con i principali attori del tessuto economico e sociale lombardo.

I valori della **Fondazione Luigi Clerici** costituiscono le radici dei percorsi formativi. Il processo educativo e formativo rappresenta il contesto dentro il quale potenziare le risorse e promuovere lo sviluppo ottimale: personale, lavorativo e sociale.

L'ampia disponibilità di strumenti tecnologici, favorisce una didattica integrata e fruibile, in termini sia di tempo che di spazio, consentendo la creazione di ambienti di apprendimento confortevoli per tutti.

La nostra metodologia didattica è laboratoriale e guidata dall'approccio **learning by doing** (imparare facendo), particolarmente adatta a favorire il contatto tra corpo, mente e spirito, inteso come spazio di espressione di desideri, passioni e vocazioni personali.



# COSA RENDE UNICO IL NOSTRO PERCORSO

## Operatore delle Produzioni Alimentari



### **PERSONALIZZAZIONE**

LA DIDATTICA FATTA “SU MISURA” PER TUTTI

Fondazione Luigi Clerici contribuisce a costruire l'equipaggiamento di competenze essenziali per promuovere il futuro che ciascuna persona sogna, in un'ottica di *empowerment* del suo potenziale. La centralità della persona si traduce in una proposta formativa che prevede risposte diversificate in funzione delle singole esigenze (disabilità, bisogni educativi speciali - BES, disturbi dell'apprendimento - DSA o disturbi evolutivi specifici e condizioni di svantaggio socioeconomico, linguistico o culturale), nonché metodologie di insegnamento e ambienti di apprendimento sensibili alle caratteristiche dei ragazzi.



### **ESPERIENZA**

UN LABORATORIO DI COMPETENZE

La proposta formativa di Fondazione Luigi Clerici mira a sviluppare le competenze della persona, a renderla cioè capace di applicare le conoscenze in situazioni reali. L'esperienza è una pratica incoraggiata dall'Alternanza Scuola-Lavoro e dalla strutturazione dell'insegnamento in Unità Formative Pluridisciplinari, dove i ragazzi sono chiamati a mettere in pratica ciò che imparano, producendo prodotti concreti e cogliendo collegamenti tra teoria e realtà. Per rendere più efficace possibile l'esperienza formativa, la Fondazione mette a disposizione una pluralità di contesti di apprendimento (aule, laboratori, aziende), di risorse (tecnologie) e metodologie didattiche (role-playing, cooperative learning, problem solving).



### **TECNOLOGIE**

UN MODO DIVERTENTE DI IMPARARE

Fondazione Luigi Clerici ha avviato un processo di cambiamento della didattica tradizionale, trasformandola in una didattica “anticonvenzionale”. L'introduzione delle nuove tecnologie, guidate da un approccio educativo “centrato sullo studente”, mira al potenziamento dei talenti e delle capacità di ciascun ragazzo. Obiettivo di questa didattica è parlare “al cuore” dei ragazzi, oltre che alla loro testa, attraverso laboratori tecnologici che usano le innovazioni più avanzate come strumento di espressione e narrazione di sé e di crescita personale, in una prospettiva di *empowerment*.



## **ORIENTAMENTO**

SCEGLIERE LA VIA DEI TALENTI

Fondazione Luigi Clerici promuove iniziative esclusive nel campo dell'orientamento e dello sviluppo del potenziale, attraverso lo Skills Training Space®, un laboratorio di empowerment delle competenze rivolto a bambini, ragazzi e adulti. Grazie a progetti di coaching costruiti da educatori digitali certificati Skills Training Space®, tutti possono sperimentare, comprendere e sviluppare, la potenza delle proprie skill e operare scelte consapevoli sul piano lavorativo, formativo o personale, finalizzate all'espressione del proprio talento e alla realizzazione di se stessi.



## **NETWORK CON LE AZIENDE**

INSIEME PER COSTRUIRE IL SUCCESSO PROFESSIONALE

La collaborazione con aziende pubbliche e private costituisce un elemento distintivo della proposta formativa di Fondazione Luigi Clerici. La sinergia con il mondo del lavoro è strutturata secondo il modello dell'Alternanza Scuola-Lavoro che prevede momenti di formazione equamente distribuiti tra "aula" e azienda. Questa metodologia favorisce la partecipazione dell'impresa al processo formativo dello studente, dalle fasi di progettazione a quelle di valutazione. L'azienda, insieme alle famiglie e alla Fondazione, diventa autore di un progetto formativo che mira al successo personale e professionale di ogni studente. Esperti del mondo aziendale accompagnano gli studenti alla scoperta di una professione in continuo cambiamento promuovendo incontri, seminari formativi sulle tecniche e metodologie più innovative.



## **AMBIENTI**

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO ANTICONVENZIONALI

Fondazione Luigi Clerici offre un contesto di apprendimento esclusivo e stimolante, fatto di spazi e tecnologie costruiti ad hoc per promuovere una didattica innovativa. Grazie alla collaborazione con brand leader del settore, come Apple e Samsung, la Fondazione è dotata di laboratori digitali all'avanguardia, dove gli studenti hanno la possibilità di mettere in pratica le proprie conoscenze, sviluppando abilità digitali e trasversali, utili a cavalcare le tendenze innovative che stanno attraversando tutti i settori professionali.



## **SERVIZIO DI PLACEMENT**

UN PONTE VERSO IL FUTURO

I nostri esperti di politiche attive del lavoro supportano gli studenti nella redazione del curriculum vitae, nella simulazione di colloqui di lavoro e nella presentazione dei profili alle aziende. Seguiamo gli studenti fino all'inserimento lavorativo grazie al nostro accreditamento in Regione Lombardia e alla nostra esperienza nel settore. Il nostro impegno viene premiato: a sei mesi dalla maturità il 75% dei nostri studenti lavora.

# QUALIFICA TRIENNALE

## OFFERTA FORMATIVA



### IL PERCORSO

Il triennio fornisce agli studenti gli strumenti teorici e tecnici al fine di consentire allo studente l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze utili ai fini dell'esercizio della propria pratica professionale. Gli alunni acquisiranno, guidati da docenti qualificati e in continuo aggiornamento, le competenze necessarie per poter diventare Operatori della Produzione Alimentare.



### DURATA

**2985 ore** suddivise in tre annualità. A partire dal secondo anno è prevista l'esperienza di alternanza scuola lavoro, una vera opportunità di apprendimento in contesto lavorativo per tutti gli studenti presso Aziende appositamente selezionate.



### CERTIFICAZIONE RILASCIATA

Qualifica di istruzione e formazione professionale **III livello EQF**, rilasciata da Regione Lombardia e valida su tutto il territorio nazionale.

Con la qualifica professionale ti sarà possibile entrare direttamente nel mercato del lavoro o frequentare Percorsi di quarta annualità. A completare la figura Fondazione Luigi Clerici offre anche moduli extracurricolari specifici.

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI			
AREE FORMATIVE	I ANNO	II ANNO	III ANNO
Area Comunicazione	222	93	94
Area Matematico - Scientifica - Tecnologica	120	66	50
Area Digitale	40	20	18
Area Storico - Socio - Economica	82	44	34
Competenza di cittadinanza	30	7	9
Religione - Lab. espressivo motorio/ed fisica - Eventi	62	40	36
Area Tecnico Professionale	439	125	129
Alternanza scuola - lavoro	0	600	625
<b>TOTALE ORE ANNUALI DI ATTIVITÀ</b>	<b>995</b>	<b>995</b>	<b>995</b>



# COMPETENZE DI QUALIFICA



## COMPETENZE DI QUALIFICA AREA TECNICO PROFESSIONALI:

- Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare;
- Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti;
- Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno;
- Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno;
- Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte;
- Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattiero-caseari;
- Eseguire attività di preparazione di materie prime e semi- lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale;
- Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale;
- Preparare la lavorazione delle carni;
- Eseguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati;
- Preparare la lavorazione dei prodotti ittici;
- Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti ittici e loro derivati;
- Eseguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene;
- Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande.



## COMPETENZE DI QUALIFICA AREA TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni;
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.



# TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI – IV ANNO

## OFFERTA FORMATIVA



### IL PERCORSO

I percorsi di quarta annualità consentono di sviluppare ulteriormente l'ambito di presidio delle competenze acquisite mediante la Qualifica, permettendo di intervenire con maggiore autonomia nella gestione dell'attività lavorativa.



### DURATA

Il corso di Quarto anno si articola su **1015 ore** (di cui almeno il 50% in tirocinio: una vera opportunità per tutti gli studenti di apprendimento in contesto lavorativo presso Aziende appositamente selezionate).



### CERTIFICAZIONE RILASCIATA

Diploma di Tecnico delle Produzioni Alimentari (IV livello EQF), rilasciato da Regione Lombardia e valido su tutto il territorio nazionale.

Il diploma professionale di Tecnico di Istruzione e Formazione Professionale consente: l'accesso al Quinto anno, finalizzato a sostenere l'esame di Stato valido anche per l'ammissione all'Università; l'accesso a percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore; il passaggio al sistema dell'istruzione; l'inserimento nel mondo del lavoro.

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI	
AREE FORMATIVE	IV ANNO
Area Comunicazione	170
Area Matematico - Scientifica - Tecnologica	110
Area Digitale	20
Area Storico - Socio - Economica	15
Competenza di cittadinanza	15
Religione - Lab. espressivo motorio/ed fisica - Eventi	49
Area Tecnico Professionale	129
Alternanza scuola - lavoro	507
<b>TOTALE ORE ANNUALI DI ATTIVITÀ</b>	<b>1015</b>



# COMPETENZE DI DIPLOMA



## COMPETENZE DI DIPLOMA AREA TECNICO PROFESSIONALI:

- Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni.
- Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo;
- Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale.
- Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali;
- Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, di carne, ittici e bevande, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale;
- Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti a base vegetale, di carne, ittici e bevande e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali;
- Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nei protocolli tecnici, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove.



## COMPETENZE DI DIPLOMA AREA TECNICO PROFESSIONALI TRASVERSALI:

- Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.
- Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale.





# ATTIVITÀ CURRICOLARI

## Durante l'Anno Scolastico

### SPORT

Promuove il benessere di mente e corpo

Fondazione Luigi Clerici intende promuovere il benessere fisico, psichico e sociale della persona e a partire dal 2012 ha avviato una collaborazione con il Centro Sportivo Italiano (CSI) per rendere più interessante e coinvolgente per gli allievi l'attività di Educazione Fisica.

La tradizionale ora di Educazione Fisica entra così a far parte di un progetto definito congiuntamente che attraverso una metodologia pluridisciplinare mira a far acquisire agli allievi non soltanto elementi di base della pratica sportiva, ma anche consapevolezza sull'importanza dell'attività fisica e dello sport nella vita quotidiana di ciascun allievo favorendo una crescita personale e professionale; inoltre, rappresenta un contesto di promozione della coesione sociale, in grado di arginare l'abbandono del percorso di studi e diffondere l'importanza dell'integrazione.

Il progetto si sviluppa proponendo:

- momenti di pratica sportiva vera e propria attraverso la proposta di sport tradizionali (calcio, basket, pallavolo, atletica) e di sport minori, di gruppo e individuali (pilates, yoga, orienteering, escursionismo);
- momenti di discussione e riflessione sul valore e sul significato dello sport, attraverso incontro con testimoni privilegiati e il racconto delle loro esperienze di vita e di sport.

Il progetto si conclude, grazie alla forte alleanza con il CSI, con la partecipazione di tutti i Centri alle "Clericiadi", entusiasmandi giornate, durante le quali gli studenti hanno la possibilità di partecipare a tornei e gare sportive pluridisciplinari ed essere coinvolti in tantissime ore di sport e di divertimento.



# ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI

Durante il Periodo Estivo

Le partnership sviluppate con diverse realtà europee ed extraeuropee, hanno generato una solida rete di relazioni internazionali volte a diffondere le buone pratiche di Fondazione Luigi Clerici oltre i confini nazionali, apprendendone di nuove, in una prospettiva di reciproco accrescimento.

L'impegno ad internazionalizzare le azioni formative si concretizza in vacanze studio, formazione in imprese europee ed extraeuropee, iniziative di carattere sociale e culturale cui gli studenti sono invitati a partecipare. Vacanze studio.

Serietà e cura organizzativa, cultura e divertimento, formazione e passione: questi sono alcuni degli ingredienti che rendono imperdibili i viaggi studio che Fondazione Luigi Clerici, offre ai suoi studenti presso località esclusive in Inghilterra e Irlanda.



**INTERNAZIONALIZZAZIONE**

Un mondo di esperienze da vivere



# CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

## **FONDAZIONE LUIGI CLERICI MERATE**

Via Don Cazzaniga, 1  
23807 Merate (LC)  
Tel. 039/9906379  
[merate@clerici.lombardia.it](mailto:merate@clerici.lombardia.it)

## **FONDAZIONE LUIGI CLERICI VIGEVANO**

C.so Torino, 36/B  
27029 Vigevano (PV)  
Tel. 0381/091461  
[vigevano@clerici.lombardia.it](mailto:vigevano@clerici.lombardia.it)



**SEDE CENTRALE  
FONDAZIONE LUIGI CLERICI**

Via Montecuccoli, 44/2  
20147 Milano  
Tel. 02/2841946  
clerici@clerici.lombardia.it

Per maggiori informazioni visita il sito  
[www.clerici.lombardia.it](http://www.clerici.lombardia.it)

*Fondazione  
Luigi  
Clerici*