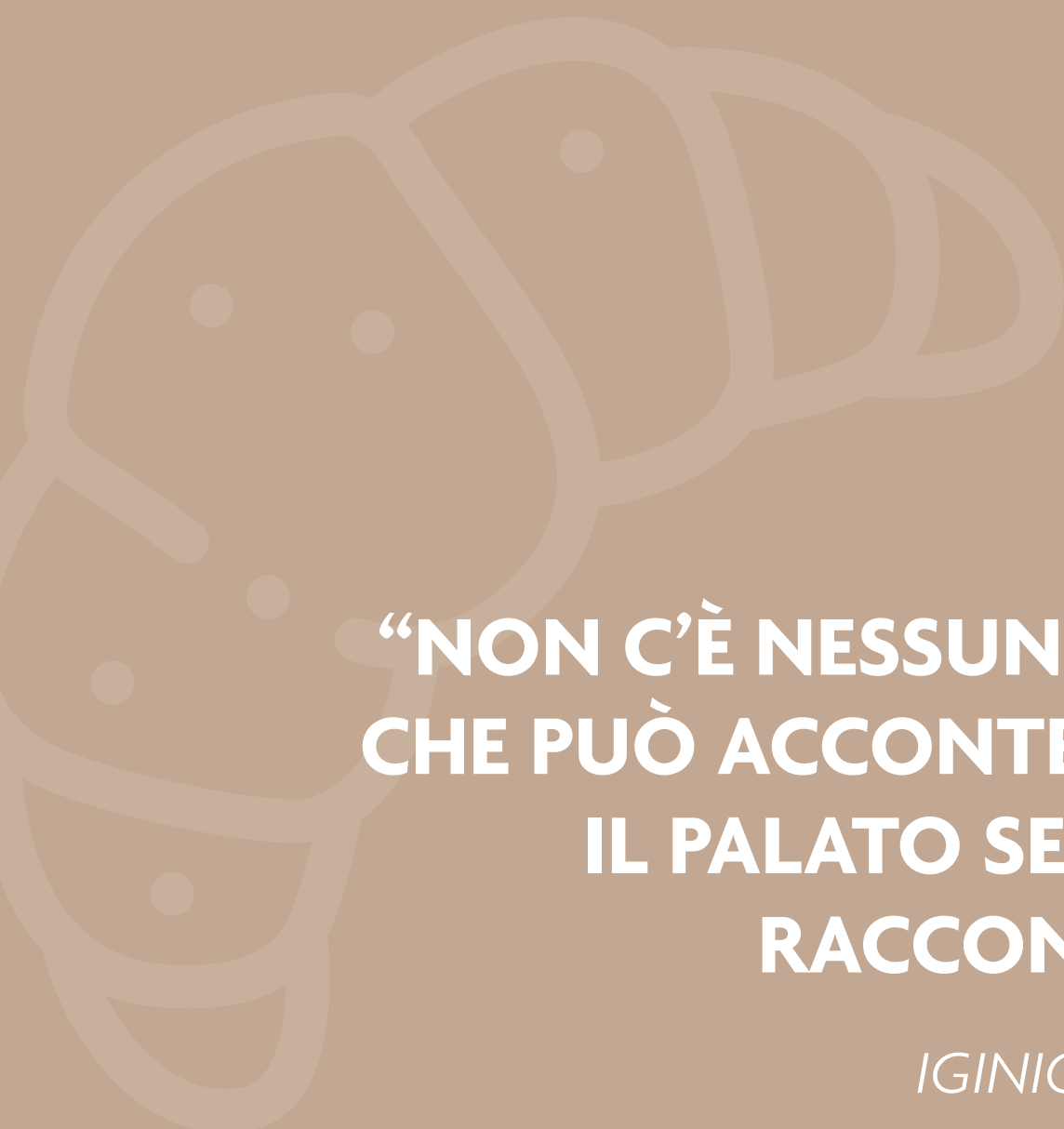


ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

SETTORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI
PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA
FORNO

A stylized, light brown illustration of a croissant is positioned on the left side of the page, partially behind the text. The croissant is depicted with several layers, showing its characteristic shape and texture.

**“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 forza creatrice un agire educativo e didattico, i cui principi pedagogici rappresentano le radici e l'espressione etica della cultura e della filosofia cristiana di cura, di accoglienza, e di responsabilità.

Ogni singolo individuo, all'interno della nostra Fondazione, vuole essere valorizzato secondo la **deontologia pedagogica della cura e dell'empowerment**, un processo di conoscenza ed esperienza volto alla scoperta del proprio sé, un percorso proteso ad accogliere consapevolezza e responsabilità del proprio agire, nello spazio di vita individuale e sociale.

Il percorso formativo filtrato dallo sguardo di una **didattica innovativa** mette a disposizione la **tecnologia** necessaria a favorire lo sviluppo di metodologie fruibili e integrate, in termini di tempo e spazio, per ambienti di apprendimento confortevoli per tutti e per ciascuno. In linea con le aspettative formative internazionali, per consolidare sempre più un'azione guidata dalla potenzialità delle competenze e dalla loro interdipendenza trasversale, vogliamo valorizzare la costruzione di unità di apprendimento personalizzate e interdisciplinari insieme alle diverse metodologie didattiche più adatte al contesto e al carattere dei nostri ragazzi.

La nostra Fondazione crede in **una scuola che si faccia carico** della storia dei suoi ragazzi e delle loro famiglie, guidandoli nel raggiungimento delle competenze necessarie per una realizzazione umana e professionale.

L'impegno della nostra Fondazione risulta da sempre rivolta a **promuovere i servizi di accompagnamento al lavoro** articolati e personalizzati, che rispondano alle esigenze del territorio e del sistema produttivo.



LA NOSTRA UNICITÀ

METODI E SERVIZI



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*.



MOBILITÀ INTERNAZIONALE

UN'OPPORTUNITÀ UNICA

Fondazione Luigi Clerici organizza mobilità internazionali che permettono di intraprendere attività di formazione in contesti lavorativi all'estero, nella modalità del tirocinio formativo. L'esperienza di mobilità transnazionale è una straordinaria opportunità per i nostri giovani per: accrescere le proprie competenze professionali, personali e interpersonali; sviluppare la propria autonomia e le proprie capacità di interazione in un contesto diverso da quello di riferimento; venire a contatto con il mondo del lavoro in una realtà nuova e diversa.



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, 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

2970 ore complessive, suddivise in tre annualità di **990 ore** ciascuna. I percorsi prevedono esperienze di alternanza scuola-lavoro, un'esperienza in contesto lavorativo prevalentemente rivolta all'orientamento e al consolidamento degli apprendimenti tecnico-pratici acquisiti in contesto formale.



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.





COMPETENZE DI QUALIFICA

COMPETENZE DI QUALIFICA AREA TECNICO PROFESSIONALI:

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

COMPETENZE DI QUALIFICA AREA TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE:

1. 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;
2. 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;
3. 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 Quarto anno si articola su **990 ore** comprensive di formazione in contesto lavorativo, realizzata presso Aziende appositamente selezionate, per un monte ore che va dal 30% al 50% della durata annuale.



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.





COMPETENZE DI DIPLOMA

COMPETENZE DI DIPLOMA AREA TECNICO PROFESSIONALI:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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;
5. 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.
6. 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;
7. 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;
8. 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;
9. 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:

1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.
2. 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.
3. Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale.

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

FONDAZIONE LUIGI CLERICI | VIGEVANO

C.so Torino 36/B
27029 Vigevano (PV)
T. 0381 091461

vigevano@clerici.lombardia.it



**SEDE CENTRALE
FONDAZIONE LUIGI CLERICI**

Via Montecuccoli, 44/2, 20147 Milano
T. 02 416757
clerici@clerici.lombardia.it

Per maggiori informazioni visita il sito
www.clerici.lombardia.it