



PERCORSO TRIENNALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

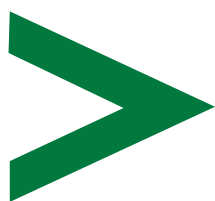
PASTICCERIA, PANETTERIA, PIZZERIA E PASTE ALIMENTARI

“ARTE BIANCA, TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE” **A SETTIMANA CORTA**

ISTITUTO SUPERIORE "MARIO RIGONI STERN" ASIAGO

CAMPUS PERTILE, POLO ECONOMICO-TURISTICO-ALBERGHIERO | VIA MATTEOTTI 155 - ASIAGO
CON CONVITTO STATALE ANNESSO

WWW.ISTITUTOSUPERIOREASIAGO.IT



SOGNI DI DIVENTARE PASTICCERE, PANETTIERE O PIZZAIOLO?

Il percorso triennale regionale ti aspetta nei nuovissimi laboratori per diventare un vero professionista della produzione di prodotti da forno dolci e salati, pizze, pane professionale, delizie della pasticceria tradizionale e moderna e tanto altro ancora!

Il percorso ha durata triennale con esame finale regionale che rilascia il diploma di qualifica, spendibile a livello europeo (3 livello EQF).

> IMPARERAI A:

- realizzare prodotti da forno dolci e salati, pizze e pane e prodotti della pasticceria tradizionale;
- preparare dessert, gelati, cioccolato e delizie al cucchiaio;
- produrre paste fresche e paste fresche speciali anche ripiene;
- approfondire la cultura locale casearia e il disciplinare di produzione del “formaggio Asiago di Asiago”;
- garantire la sicurezza e l’igiene, dalla produzione alla distribuzione, utilizzando attrezzature e macchinari professionali, eseguendo la corretta procedura di stoccaggio e confezionamento dei lavorati e semilavorati.

... E IL LAVORO

Potrai trovare sbocco lavorativo in molteplici settori: pizzerie, panetterie, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, hotel, ma anche in aziende lattiero - casearie, nonché pastifici e aziende di produzione dolciaria in genere e di trasformazioni agroalimentari.

... E PER CONTINUARE A STUDIARE?

Potrai anche proseguire gli studi nel percorso quinquennale di Enogastronomia fino al diploma di maturità. In questo caso però, dovrai superare un apposito esame di ammissione al quarto anno oppure ri-frequentare il terzo anno del percorso quinquennale.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE - IEFP PASTICCERIA, PANETTERIA, PIZZERIA

INSEGNAMENTI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3
Storia	1	1	1
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	2	2	2
Geografia e Cultura del Territorio	2	2	1
Scienze Integrate	2	2	
Igiene, principi di Alimentazione e Sicurezza	2	2	2
Tecnologie informatiche per le comunicazioni	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2	
Tecniche Amministrative e Marketing			3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione o insegnamenti alternativi	1	1	1
Laboratorio di pasticceria, panetteria e pizzeria	10	10	12
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32
+ STAGE OBBLIGATORIO (nr. ore)		80	160

> ATTIVITÀ SPECIFICHE DELL'INDIRIZZO

Parteciperai agli stage, dove potrai testare le tue competenze e ampliarle direttamente in aziende di settore.

Inoltre, la scuola ti proporrà esperienze professionali quali buffet e banchetti in occasioni reali, vivendo così direttamente esperienze professionali. Sarai coinvolto in uscite didattiche a visite aziendali e avrai modo di seguire corsi specifici con esperti di settore.

L'attività di caseificazione sarà svolta all'interno delle ore di laboratorio professionale di trasformazione agroalimentare e con l'intervento di esperti esterni.

