



ENTE CATTOLICO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

Percorsi Gratuiti di Formazione Professionale

OPERATORE della TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
PANIFICATORE/PASTICCERE

Scegli il futuro!

Panificatore/Pasticcere
Acconciatore
Addetto al Marketing
Cameriere Barista
Elettricista
Estetista
Fashion Designer
Grafico /permediale
Operatore Informatico
Operatore Amministrativo
Segretario Amministrativo
Sous Chef



Vai al nostro sito:
www.ecfop.it/operatore-delle-produzioni-alimentari/



WWW.ECFOP.IT

SEDE DI MONZA

info@ecfop.it
Tel. 039-323670

SEDE DI LISSONE

lissone@ecfop.it
Tel. 039-9094483

SEDE DI DESIO

desio@ecfop.it
Tel. 0362-621649

SEDE DI MILANO

milano@ecfop.it
Tel. 0238000499

SEDE DI VIMERCATE

vimercate@ecfop.it
Tel. 039-6081005

Operatore della trasformazione agroalimentare

Panificatore
Pasticcere

Il PANIFICATORE/PASTICCERE (Pastry e Bakery Chef) si occupa di produzione e trasformazione alimentare di prodotti panari, dolciari, sostitutivi del pane e pasta fresca, legati sia alla tradizione del territorio che alle tendenze innovative.

Possiede le competenze funzionali alle operazioni di conservazione delle materie prime, all'utilizzo di strumenti e attrezzature, al confezionamento e allo stoccaggio dei prodotti finiti.

Il Pastry and Bakery Chef trova impiego in piccole, medie o grandi aziende sia artigianali che indu-

Articolazione del percorso

MATERIE DI BASE	AREA LINGUISTICA
	Comunicazione / Lingua Italiana Lingua Inglese
	AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA
	Economia Civica Geostoria
	AREA MATEMATICA-SCIENTIFICA-TECNOLOGICA
	Tecnologie (Matematica / Scienze)
MATERIE TECN.-PROFESSIONALI	Informatica Specialistica
	Qualità e Sicurezza
	Professionalizzante
	IRC
	Educazione motoria
	Laboratorio Pasticceria/Panificazione
	Tecnologia Alimentare
	Igiene

STAGE DAL SECONDO ANNO

I nostri percorsi Formativi



ENTE CATTOLICO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

Il corso si tiene presso le sedi di:

ECFoP Monza
info@ecfop.it

ECFoP Vimercate
vimercate@ecfop.it

ECFoP Milano
milano@ecfop.it