



# OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI

COESIONE  
ITALIA 21-27  
EMILIA-ROMAGNA



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



ML  
MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI

ANPAL  
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro

Regione Emilia-Romagna

L'operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari è in grado di intervenire in diversi processi di produzione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari (latte e latticini, carni, vegetali, prodotti da forno, ecc.), gestendo le varie fasi dalla lavorazione delle materie prime e dei semilavorati al confezionamento del prodotto finito, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

### *Titolo rilasciato*

Gli allievi, superando l'esame finale, potranno acquisire il Certificato di Qualifica Professionale di OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI. Certificato di Qualifica di 3° livello EQF. Durante il corso gli allievi sosterranno l'esame per il conseguimento dell'Attestato per Alimentaristi, obbligatorio per l'inserimento lavorativo nel settore.

## *Durata*

1980 ore (di cui 1230 in aula e 750 di stage in azienda),

## *Orario delle lezioni*

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 alle 13:00, più un pomeriggio o due a settimana dalle ore 14:00 alle 17:00.

## *Moduli formativi*

Merceologia Alimentare, Igiene, Laboratorio di Analisi, Laboratorio di Impianti Industriali, Laboratorio prodotti da forno e pasta e Laboratorio carni, formaggi e vegetali, Prodotti Tipici del Territorio, Sicurezza sul Lavoro, Comunicazione, Strumenti Espressivi, Cittadinanza, Inglese, Matematica, Informatica, Scienze, Attività Motoria, Mondo del Lavoro, Stage Aziendale.

## *Tutoraggio ed altre info*

E' prevista la presenza di un Tutor di percorso che seguirà gli allievi per tutti gli anni formativi. L'apprendimento sarà supportato dalle seguenti azioni: orientamento, sportello di ascolto, recupero delle competenze curriculari, laboratori esperenziali, visite d'istruzione, partecipazione a spettacoli ed iniziative del territorio. I laboratori prevedono la figura di un co-docente.

## *Collegamenti*

Autobus n. 5, 6

## ENTE DI FORMAZIONE / FORMA FUTURO

Via La Spezia, 110 - Parma

Tel. 0521/985866

e-mail: [info@formafuturo.it](mailto:info@formafuturo.it)

[www.formafuturo.it](http://www.formafuturo.it)

## *Referenti*

Carlotta Bocconi - [c.bocconi@formafuturo.it](mailto:c.bocconi@formafuturo.it)

Simona Gigliotti - [s.gigliotti@formafuturo.it](mailto:s.gigliotti@formafuturo.it)

Lavoro realizzato dai ragazzi/e dell'Anno Propedeutico di Forma Futuro. Con l'aiuto dei docenti Daniele Durante, Dorotea Di Giorgio, Piernicchiele Pollutri, del coordinatore del corso Gregorio Moglia e con il particolare contributo di Dhanuka Naveen Ranathunga Thiramunige e Veronica Romitelli.



# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE



L'operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.

## *Titolo rilasciato*

Gli allievi, superando l'esame finale, potranno acquisire il Certificato di Qualifica Professionale di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE. Certificato di Qualifica di 3° livello EQF. Durante il corso gli studenti sosterranno l'esame per il conseguimento dell'Attestato per Alimentaristi, obbligatorio per l'inserimento lavorativo nel settore. Al termine del percorso gli allievi potranno proseguire frequentando il IV anno per il conseguimento del Certificato di Qualifica di 4° livello con valore di Diploma Professionale di TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI.

### *Durata*

1980 ore (di cui 1330 in aula e 650 di stage in azienda)

### *Orario delle lezioni*

Le lezioni sono composte da 30 ore settimanali (dal lunedì al sabato), con un rientro pomeridiano. Di norma le lezioni si svolgono dalle ore 8:00 alle 13:00.

### *Moduli formativi*

Competenze di Base: Patto Formativo, Socializzazione, Italiano, Comunicazione, Tecniche di Vendita, Inglese, Matematica, Scienze dell'Alimentazione, Informatica, Storia, Diritto. Competenze Tecnico-Professionali: Scienze dell'Alimentazione, Sicurezza, Comunicazione e Tecniche di Vendita, Cucina, Pasticceria, Sala e Bar, Stage.

### *Tutoraggio ed altre info*

E' prevista la presenza di un tutor a supporto degli allievi, oltre ai seguenti servizi: accoglienza e orientamento, sportello d'ascolto, azioni di recupero e riallineamento delle competenze, interventi di educazione alla salute con il coinvolgimento dei servizi presenti sul territorio, visite didattiche, eventi, iniziative di sostegno al placement.

Dopo il conseguimento della Qualifica Professionale, gli allievi potranno, inoltre proseguire il percorso con un quarto anno (della durata di 1.000 ore, di cui 500 di stage) IV anno per il conseguimento del Certificato di Qualifica di 4° livello con valore di Diploma Professionale di TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI.

### *Collegamenti*

Autobus n. 3, 4, 5, 12, 23

ENTE DI FORMAZIONE / En.A.I.P.

Via Gramsci, 22 - Parma

Tel. 0521/981979

e-mail: [info@enaip.parma.it](mailto:info@enaip.parma.it)

[www.enaip.parma.it](http://www.enaip.parma.it)

### *Referente*

Simona Guiducci - [s.guiducci@enaip.parma.it](mailto:s.guiducci@enaip.parma.it)

Lavoro realizzato dai ragazzi/e dell'Anno Propedeutico di Forma Futuro. Con l'aiuto dei docenti Daniele Durante, Dorotea Di Giorgio, Piermichele Pollutri, del coordinatore del corso Gregorio Moglia e con il particolare contributo di Dhanuka Naveen Ranathunga Thiramunige e Veronica Romitelli.