

Contatti:

Centro di Formazione Professionale
Savigliano (CN)

Vicolo Orfane, 6

☎ 0172.72.62.03

info.savigliano@cnosfap.net

savigliano.cnosfap.net



Formazione Professionale
Salesiani Don Bosco

CNOSFAP
Regione Piemonte

Consulenza orientativa per il tuo successo formativo

Come posso proseguire il mio percorso formativo?

Conseguita la Qualifica professionale triennale gli allievi potranno proseguire il percorso formativo, con il quarto anno di "Tecnico delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" e successivamente con il quinto anno dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" in collaborazione con l'IPS Velso Mucci per il conseguimento del Diploma di Istruzione Superiore sempre presso il CNOS-FAP di Savigliano.



Corsi gratuiti finanziati dagli Enti Pubblici

Percorsi triennali gratuiti di qualifica professionale "dopo la terza media"

Operatore delle produzioni alimentari



Valorizzazioni dei prodotti territoriali e prodotti da forno

CFP Savigliano



Corso gratuito / Triennale 2970 ore

Orario delle lezioni

Dal lunedì al venerdì: 7,50-12,50
e un pomeriggio a settimana dalle 13,50 alle 16,50

Destinatari Giovani in uscita dalla Terza Media

Iscrizioni

Si precisa che, in caso di richieste eccedenti il numero di posti disponibili, le candidature verranno accettate sulla base delle seguenti priorità:

- **Contatto della famiglia** con il Centro di Formazione Professionale e accettazione del Progetto Educativo
- **Età anagrafica** con percorso regolare di studi
- **Vicinanza geografica** della località di residenza dal Centro di Formazione Professionale o adeguatezza dei mezzi di trasporto pubblico locale

Orario segreteria

Dal lunedì al venerdì: 8,00-13,00 / 14,00-18,00

Documenti necessari

Documento di identità, Codice Fiscale, Attestato di Licenza Media

Certificazione finale

Attestato di Qualifica Professionale

Codice SIDI per iscrizione on line: **CNCF01200X**



Valorizzazioni dei prodotti territoriali e prodotti da forno

Cosa si impara?

- Realizzare prodotti di pasticceria, panetteria e pizzeria
- Tecniche di preparazione degli impasti, delle guarnizioni e delle cotture
- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Trasformazione di prodotti alimentari
- Valorizzazione delle filiere territoriali
- Qualità e Preventivi
- Trasformazione agroalimentare
- Normativa sulla sicurezza sui posti di lavoro e normativa ambientale

Laboratorio e pratica

- Più di 450 ore all'anno dedicate al modulo professionalizzante
- Due giornate a settimana in laboratorio per "imparare facendo"
- Attrezzature e materie prime di qualità
- Possibilità di confronto con professionisti del settore
- Periodo di 300 ore di stage presso aziende del settore

Sistema Educativo

- Un sistema educativo vincente dal 1846, che mette il giovane al centro del progetto educativo
- Un clima di accoglienza e ascolto
- L'importanza di regole per vivere bene insieme e maturare come cittadini responsabili
- Valori per crescere come uomini e donne adulti

