

RICERCA - ORIENTAMENTO - FORMAZIONE - LAVORO

DOPO LA 3 MEDIA

**IN 3 ANNI
TI REALIZZI!**



LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

- OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – SERVIZI DI SALA E BAR
- OPERATORE AGRICOLO – SILVICOLTURA E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE CON CORSI TRIENNALI

CIPA-AT CATANIA SOC. COOP. SEDE LEGALE:

VIA A. DI SANGIULIANO, 349 - CATANIA

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

VIA A. DI SANGIULIANO, 349

TEL: 095 32 23 09 - FAX: 095 31 04 06

E_MAIL: CIPAATCT1@VIRGILIO.IT - WEB: WWW.CIPAATCATANIA.IT

SEGUICI SU CIPA-AT CATANIA SOC. COOP.

Operatore della trasformazione agroalimentare 1° anno

Durata del corso: 1089 ORE

Di cosa si occupa:

Interviene nel processo di trasformazione di un prodotto agricolo consentendone l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle del momento della raccolta grazie al ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti agroalimentari. Si occupa anche del processo di produzione dei prodotti di pasticceria e panificazione. Sarà in grado di produrre torte fresche, dolci da forno e semifreddi, biscotteria e pasticceria, decorazioni in cioccolato e pasta di zucchero, nonché prodotti salati e di panetteria, curare l'aspetto estetico dei prodotti, collaborare alla gestione delle scorte e del magazzino.

Programma del corso:

Accoglienza - Presentazione del corso; Orientamento - Spendibilità della professione; Cultura d'impresa; Diritto del lavoro e legislazione sociale; Lingua e letteratura italiana; Storia ed Educazione civica; Geografia generale ed economia; Matematica e Geometria; Anatomia e Biologia; Nozioni di Chimica; Religione (attività alternative); Educazione fisica e motoria; Lingua inglese; Informatica; Sicurezza - Prevenzione e Igiene sul lavoro; Pianificazione delle fasi di lavoro assegnate; Etica professionale; Smaltimento e riciclo dei rifiuti - Prodotti speciali; Panificazione; Produzione dolciaria; Trasformazione e realizzazione di prodotti alimentari e conserve; Marketing e Packaging; Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari; Igiene e sterilizzazione degli strumenti; Pulizia e igiene dei locali.

Operatore della ristorazione – Preparazione pasti 1° anno

Durata del corso: 1089 ORE

Di cosa si occupa:

L'operatore della ristorazione svolge attività relative alla preparazione dei pasti con la scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e la preparazione di piatti semplici cucinati sulla base di ricettari e indicazioni dello chef nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. Al termine della formazione i nostri allievi sono in grado di: preparare, realizzare e conservare piatti e menu, prodotti da forno e di pasticceria nel rispetto delle normative igieniche dell'HACCP e di sicurezza, gestire il magazzino e i documenti della compravendita ed eseguire le fasi di riassetto, pulizia dei locali e della strumentazione di lavoro.

Programma del corso:

Accoglienza - Presentazione del corso; Orientamento - Spendibilità della professione; Cultura d'impresa; Diritto del lavoro e legislazione sociale; Lingua e letteratura italiana; Storia ed Educazione civica; Geografia generale ed economia; Matematica e Geometria; Anatomia e Biologia; Nozioni di Chimica; Religione (attività alternative); Educazione fisica e motoria; Lingua inglese; Informatica; Smaltimento e riciclo dei rifiuti prodotti specifici; Tecniche di cottura; Tecniche di produzione di antipasti, primo; Predisposizione di menu semplici; Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme; Tecniche di conservazione e stoccaggio degli alimenti; Merceologia e cultura enogastronomica; Tecnica di refrigerazione e uso dell'abbattitore; Laboratorio di cucina; Allestimento/Preparazione piatti.

Operatore della ristorazione – Servizi di sala e bar 1° anno

Durata del corso: 1089 ORE

Di cosa si occupa:

Si occupa di predisporre gli ordini, somministrare pasti e prodotti da bar con criteri di qualità e sicurezza igienicosanitaria e con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati. Cura l'allestimento della tavola e della sala anche in occasione di cerimonie e banchetti. Provvede alla gestione della sala e delle ordinazioni e somministra pasti, bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria. Grazie ai nostri docenti utilizza anche le moderne tecniche del "freestyle".

Programma del corso:

Accoglienza - Presentazione del corso; Orientamento - Spendibilità della professione; Cultura d'impresa; Diritto del lavoro e legislazione sociale; Lingua e letteratura italiana; Storia ed Educazione civica; Geografia generale ed economia; Matematica e Geometria; Anatomia e Biologia; Nozioni di Chimica; Religione (attività alternative); Educazione fisica e motoria; Lingua inglese; Informatica; Sicurezza - Prevenzione e Igiene sul lavoro; Elementi di economia; Comunicazione e relazione con il cliente; Smaltimento e riciclo dei rifiuti prodotti specifici; Reparto - Servizio di sala; Bar e servizio di caffetteria, piccola colazione e menu; Preparazione e dosaggio cocktail nazionali e internazionali; Tecniche di versaggio; Tecniche del servizio ristorativo; Tecniche di conservazione e stoccaggio degli alimenti; Merceologia e cultura enogastronomica; Merceologia dei prodotti alcolici; Scienza e tecnologia alimentare.

Operatore agricolo – silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente

Durata del corso: 1089 ORE

Di cosa si occupa:

Le attività prevalenti di questa figura professionale riguardano la coltivazione delle piante da semina e da frutto, la prevenzione e la cura delle malattie delle piante. In esito all'indirizzo "Silvicoltura, salvaguardia dell'ambiente", è inoltre in grado di creare e gestire superfici boschive ai fini della protezione del territorio e della produzione di legname per scopi energetici o costruttivi; effettuare interventi di cura e tutela dell'ambiente silvestre e naturale.

Programma del corso:

Accoglienza - Presentazione del corso; Orientamento - Spendibilità della professione; Cultura D'impresa; Diritto del lavoro e legislazione sociale; Lingua e letteratura italiana; Storia ed Educazione civica; Geografia generale ed economia; Matematica e Geometria; Anatomia e Biologia; Nozioni di Chimica; Religione (attività alternative); Educazione fisica e motoria; Lingua inglese; Informatica; Sicurezza - Prevenzione e Igiene sul lavoro; Pianificazione delle fasi di lavoro assegnate; Principali sistemi di produzione agricola; Principi e tecniche dell'allevamento animale; Etica professionale; Smaltimento e Riciclo dei rifiuti - Prodotti Speciali; Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari; Pulizia e igiene dei locali.

Articolazione dei corsi

5 ore al giorno, ma il calendario può subire variazioni in base alle disposizioni regionali

Requisiti di ammissione:

Diploma di scuola secondaria di primo grado

Frequenza:

Obbligatoria - assenze possibili fino al 30% del monte ore

Certificazione rilasciata:

Accesso all'annualità successiva

Come iscriversi:

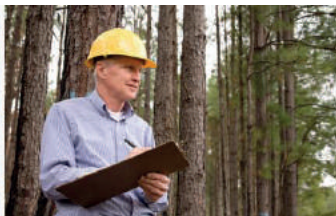
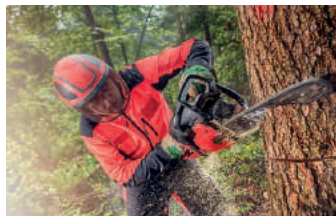
Indicare nella domanda di preiscrizione consegnata dalla scuola media di provenienza «CIPA-AT CATANIA SOC. COOP. – Corso professionale prescelto e recarsi presso la nostra sede più vicina.

Sede formativa:

Via Passo Gravina N°197 Catania

Cosa farò da grande?

- Voglio crearmi una attività professionale
- Voglio lavorare in una azienda
- Voglio proseguire gli studi universitari
-



INVESTI SUL TUO FUTURO CON LA GIUSTA SCELTA