

Centro di Formazione Professionale **Savigliano (CN)**

Vicolo Orfane, 6

☎ 0172.72.62.03

info.savigliano@cnosfap.net

savigliano.cnosfap.net



Salesiani
PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE
CNOS-FAP
SAVIGLIANO

Come posso proseguire il mio percorso formativo?

Conseguito il Diploma professionale gli allievi potranno proseguire il percorso formativo con i percorsi ITS Academy che offrono formazione pratica attraverso laboratori e stage in azienda con docenti provenienti dal mondo del lavoro e un alto tasso di occupabilità oppure possono frequentare il quinto anno di un Istituto alberghiero per il conseguimento del Diploma di istruzione superiore presso il CNOS-FAP di Savigliano.

Consulenza orientativa
per il tuo successo
formativo



Sportello Lavoro
per l'accompagnamento
all'inserimento lavorativo



Corso in attesa di approvazione e finanziamento

**Percorso quadriennale gratuito
di diploma professionale
"dopo la terza media"**

**Tecnico delle produzioni
alimentari**



Lavorazione e produzione
di pasticceria pasta e prodotti da forno

CFP Savigliano



Corso gratuito / Quadriennale 3960 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



Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta 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
- Scienze degli alimenti e merceologia

Laboratorio e pratica

- Più di 500 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

