



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO



L'intervento è finalizzato all'assolvimento dell'obbligo di istruzione; possibilità di passare al sistema dell'istruzione ai sensi dell'art 8 del D.lgs 61/2017; il progetto è stato cofinanziato con contributo pubblico con DGR n. 695 del 31/05/2021 - DGR n. 696 del 31/05/2021 - DGR n. 697 del 31/05/2021

CENTRO STIMMATINI
VERONA



... LA SCUOLA PER IL TUO FUTURO

*Formazione professionale
umana e cristiana*



Agroalimentare - Verona

Since 1987

C.S.F. STIMMATINI - via Cavalcaselle, 20 - 37124 VERONA
tel. 045 8349777 - fax 045 8349552



segreteria@centrostimmatini.it



@centrostimmatini



www.centrostimmatini.it



csfstimmatini

Il Corso di qualifica triennale si frequenta dopo la terza media ed è gratuito perché finanziato dalla **Regione Veneto** con riconoscimento pubblico della **Qualifica Professionale**.

Nel triennio le materie si dividono in area teorica con: etica, italiano, storia, inglese, tedesco, matematica, scienze degli alimenti, informatica e area tecnico-pratica realizzata in appositi laboratori di pasticceria, gelateria, panificazione e pizzeria. I Docenti sono tutti esperti scelti tra i migliori professionisti veronesi con una pluriennale esperienza nel settore. Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì, con alcuni rientri pomeridiani.

All'inizio del primo anno è prevista una giornata di **“accoglienza”** dedicata ai nuovi iscritti, per favorire il loro inserimento e socializzazione con i compagni e gli insegnanti.

Alla fine del secondo anno, e specialmente nel terzo anno, gli Allievi sono impegnati per alcune settimane in varie pasticcerie, gelaterie, panifici, pizzerie, bar: è lo **“stage”**, occasione importante per valutare le competenze acquisite e anche per verificare possibilità occupazionali.

Il **Centro Stimmatini** riserva molto spazio alle esercitazioni pratiche, impegnando costantemente gli Allievi nella realizzazione di prodotti di pasticceria, gelateria, panificazione e pizzeria, con una varietà di gusti tradizionali ed innovativi.

Al termine del triennio, gli Allievi in possesso di Qualifica, possono frequentare anche il **4° Anno** per conseguire il Diploma di **“Tecnico della trasformazione Agroalimentare”**. Al termine dell'annualità è possibile accedere ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore.

Qualifica triennale

Il percorso triennale è articolato per fornire le competenze base che caratterizzano la figura professionale dell'Operatore addetto alla trasformazione agroalimentare.

Per la pasticceria/gelateria, l'Allievo è in grado di:

- Realizzare prodotti tradizionali ed innovativi di pasticceria per prime colazioni, torte da forno della tradizione locale e nazionale, cioccolateria e praliniera, la pasticceria per cerimonie ed eventi speciali
- Realizzare vari prodotti di gelateria tradizionale ed innovativa; l'utilizzo della frutta in gelateria; preparazione dei semifreddi; decorazione di coppe gelato e dessert al piatto

Per la panificazione/pizzeria, l'Allievo è in grado di:

- Applicare le tecniche di lavorazione degli impasti, le operazioni di manipolazione, lievitazione e cottura del pane
- Realizzare prodotti di pizzeria tradizionale e creativa, pizze con ingredienti biologici, creazioni di pizzeria a tema

Diploma professionale

Capacità operative specifiche del “Tecnico”

Il 4° anno è articolato per fornire all'Allievo una buona cultura generale e professionale, al fine di renderlo competente per intervenire nei processi di lavoro con assunzione di autonomia, responsabilità ed efficienza.

Dopo adeguata esperienza, l'Allievo potrà raggiungere un buon grado di autonomia professionale, anche per consentirgli di mettersi in proprio avviando un'azienda in ambito pasticceria, gelateria, pizzeria, panificazione, bar/gastronomia.

| | 1 anno | 2 anno | 3 anno |
|-------------------------|--------|--------|--------|
| LINGUA ITALIANA | 4 | 2 | 2 |
| INGLESE | 2 | 2 | 2 |
| TEDESCO | 2 | 1 | - |
| STORIA | 1 | - | - |
| DIRITTO/ECONOMIA | - | 1 | 1 |
| MATEMATICA | 2 | 2 | 2 |
| SCIENZE INTEGRATE | 2 | - | - |
| SCIENZE DEGLI ALIMENTI | - | 2 | 2 |
| INFORMATICA | 2 | 2 | 1 |
| CULTURA RELIGIOSA | 1 | 1 | 1 |
| ATTIVITÀ MOTORIA | 1 | 1 | 1 |
| TECNICA PROFESSIONALE | 2 | 2 | 2 |
| LABORATORIO ARTE BIANCA | 4 | 11 | 12 |
| LABORATORIO PASTICCERIA | 8 | - | - |
| SICUREZZA | - | 1 | 1 |
| ACCOMPAGNAMENTO LAVORO | - | - | 1 |
| TOTALE | 31 | 28 | 28 |

