# La nostra **Scuola**

Il Centro Servizi Formativi "Stimmatini" di Verona affonda le radici nella tradizione educativa di San Gaspare Bertoni, focalizzata sul lavoro e lo studio.
Nato nel 1957 (inizialmente per la grafica), si è espanso negli anni '90 e rinnovato nel 2016.

CORSI QUADRIENNALI (3+1):

GRAFICA IPERMEDIALE
RISTORAZIONE (Cucina e Sala Bar)
AGROALIMENTARE

Offre anche un quarto anno per il Diploma Professionale e supporta gli allievi nell'ingresso nel mondo del lavoro o negli studi superiori.

Inoltre il Centro offre l'opportunità di partecipare ad Erasmus+ gratuiti in Europa.

Centro Stimmatini:
competenze reali, titoli riconosciuti, Qualifica Professionale e Diploma Tecnico, accesso all'Alta Formazione che proietta i giovani nel mondo del lavoro.

**"Sapere, Saper fare, Saper Essere."**

**Seguici sui social**

@centrostimmatini

@csfstimmatini



**www.centrostimmatini.it**

Centro Stimmatini
VERONA

# Il tuo **SOGNO** è lavorare nel mondo **AGROALIMENTARE?**



DGR 610 del 24/06/2026 e DGR 618 del 24/06/2026

COESIONE ITALIA 21-27 VENETO
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
MINISTERO del LAVORO e delle POLITICHE SOCIALI
REGIONE DEL VENETO



# Il nostro **Centro**

Il corso di Qualifica Triennale, gratuito e finanziato dalla Regione Veneto, prepara gli studenti dopo la terza media con lezioni teoriche e pratiche di pasticceria, arte bianca, pizzeria, gastronomia e gelateria.

Il percorso include stage in aziende del territorio e al termine dei tre anni di qualifica professionale, allievi ed allieve, possono accedere ad un quarto anno per il Diploma Tecnico EQF 4.

## Operatore delle Produzioni alimentari

## Tecnico delle Produzioni alimentario



| | I | II | III | IV |
|---|---|---|---|---|
| Italiano | ● | ● | ● | ● |
| Comunicazione | ● | ● | ● | |
| Competenza digitale | ● | ● | ● | ● |
| Inglese | ● | ● | ● | ● |
| Tedesco | ● | ● | ● | ● |
| Cittadinanza | ● | ● | | |
| Storia/Geografia | ● | | | |
| Diritto | | ● | ● | ● |
| Matematica | ● | ● | ● | ● |
| Scienze | ● | | | |
| Scienze degli alimenti | | ● | ● | ● |
| Informatica applicata | ● | ● | ● | ● |
| Cultura religiosa | ● | ● | ● | ● |
| Motoria | ● | ● | ● | ● |
| Tecnica professionale | ● | ● | | ● |
| Pasticceria/Gelateria | ● | ● | ● | ● |
| Arte bianca/Pizzeria | ● | ● | ● | ● |
| Gastronomia | ● | ● | ● | ● |
| Cucina | ● | | | |
| Sicurezza modulo 10 ha | ● | ● | ● | ● |

# Cosa potrai fare?

### Capacità operative pasticceria/ gelateria:

- Realizzare prodotti tradizionali ed innovativi di pasticceria per prime colazioni, torte da forno della tradizione locale e nazionale, cioccolateria e pralineria, 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

### Capacità operative panificazione/ pizzeria:

- 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.

