

## SCHEMA CORSO

# OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

## LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO



**destinatari**  
giovani dai  
14-24 anni



**durata**  
3 anni



**costo**  
gratuito



**certificazione finale**  
Qualifica  
professionale

## DESCRIZIONE

Il percorso formativo è caratterizzato da materie di base, professionalizzanti e da momenti di stage in azienda. L'allievo al termine del percorso potrà essere impiegato in tutte le aziende del settore. In prospettiva dopo adeguate esperienze, sarà in grado di svolgere autonomamente ruoli assegnati.

## DESTINATARI

Giovani di età compresa tra i 14 e 24 anni (fino al compimento del 25° anno di età), anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. n. 81/2015.

## DURATA

Corso triennale (900 ore/anno), di cui durante l'ultimo anno 300 ore di stage e di prova finale.

## COSTI

Corso gratuito, finanziato da contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

## CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessaria una frequenza pari a 3/4 del monte ore previsto.

Corso rivolto a soggetti di entrambi i sessi (L.N.903/77; L.N. 125/91) e che abbiano terminato il primo ciclo di istruzione.



**FORMONT**  
PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO

@formont\_valsus



**FORMONT s.c.a r.l.**

Centro Operativo Oulx  
Via Des Ambrois, 49  
10056 Oulx (TO)

**0122832227**

**cfp-valsusa@formont.it**  
**www.formont.it**

**ISCRIVITI QUI**

