



OPERATORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Obiettivi: Il corso fornisce le competenze necessarie per giungere, attraverso l'impiego delle tecniche adeguate, alla realizzazione di ogni tipologia di prodotto di panetteria e pasticceria, insieme con la conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza. I contenuti professionali e gli stages sono realizzati in collaborazione con L'Associazione Panificatori della Provincia di Varese.

Sbocchi occupazionali: Al termine del corso di formazione i diplomati potranno trovare impiego in aziende artigiane ed industriali del settore panificazione e pasticceria e della grande distribuzione.

Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al successivo quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

Durata del corso: Triennale

annualità	1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>			
Italiano e Comunicazione	70	45	45
Inglese	100	50	42
Storia e Diritto	70	45	45
Matematica e Scienze	72	42	63
Informatica	72	40	40
Personalizzazione	47	20	15
Attività fisiche e motorie	35	20	20
Etica	35	20	20
<i>Competenze tecnico-professionali</i>			
Scienze dell'alimentazione	81	65	60
Sicurezza e Igiene	24		
Laboratorio professionale (Panaria, Pasticceria, curvatura Sala bar, gastronomia e confezionamento)	384	218	145
Totale ore annuali *	990	990	990
di cui di stage		425	495

(*) Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali