



# 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 (2970 ore totali).

<i>annualità</i>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>
<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
<b>Totale ore annuali *</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
<b>di cui di stage</b>		<b>425</b>	<b>495</b>

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