



## PER STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITÀ

### OPERATORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

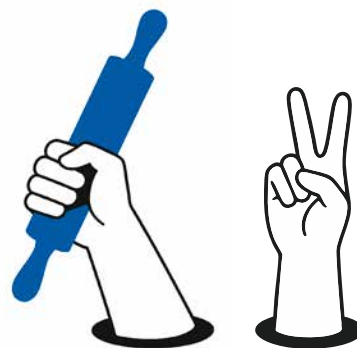
**DURATA DEL CORSO** Triennale + 1 integrativo facoltativo

#### COSA IMPARERAI

Il corso si pone l'obiettivo di potenziare e sviluppare le autonomie e le capacità di ogni singolo studente per favorire una reale integrazione sociale e lavorativa nel mondo della pasticceria e panificazione. Al termine del corso, lo studente sarà in grado di realizzare ogni tipologia di preparazione culinaria in relazione alle abilità e alle competenze acquisite.

#### DOVE TROVERAI LAVORO

Il panificatore/pasticciere trova collocazione in aziende artigiane e industriali del settore di riferimento e nella grande distribuzione (reparti gastronomici, panetteria a pasticceria). È possibile ottenere la qualifica triennale. Dopo il terzo anno è possibile accedere ad una annualità integrativa finalizzata a identificare un contesto sociale e professionale di inserimento adeguato alle caratteristiche del singolo studente.



| annualità                        |                            | 1°         | 2°         | 3°         |
|----------------------------------|----------------------------|------------|------------|------------|
| Competenze di base               | Italiano e comunicazione   | 136        | 100        | 85         |
|                                  | Inglese                    | 100        | 80         | 60         |
|                                  | Matematica e scienze       | 62         | 50         | 40         |
|                                  | Informatica                | 70         | 50         | 42         |
|                                  | Attività fisiche e motorie | 39         | 36         | 42         |
|                                  | Orientamento               | 48         | 42         | 35         |
| Competenze tecnico-professionali | Laboratorio professionale  | 210        | 192        | 135        |
|                                  | Sicurezza e igiene         | 68         | 36         | 36         |
|                                  | Scienze dell'alimentazione | 36         | 34         | 35         |
| Competenze Trasversali           | Autonomia                  | 136        | 110        | 85         |
|                                  | <b>Totale ore annuali</b>  | <b>905</b> | <b>905</b> | <b>905</b> |
|                                  | di cui di stage            |            | 175        | 310        |

Le attività formative e il monte ore sono personalizzate in ogni sede e in base alle esigenze del singolo.