

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno



FINALITÀ DEL CORSO

Al termine del percorso formativo l'allievo/a sarà in grado di lavorare presso pasticcerie, panifici, pastifici, laboratori del cioccolato e pizzerie nel ruolo di tecnico della produzione alimentare.

Circa un quarto delle ore di corso verranno svolte presso i laboratori professionali per perfezionare l'utilizzo di piccole e grandi attrezzature, le norme

di sicurezza e igiene, lo studio per lo sviluppo di prodotti innovativi, l'organizzazione del lavoro e le tecniche di marketing per la promozione del prodotto.

Durante il percorso è previsto un periodo di stage svolto presso aziende del settore di riferimento ed è parte integrante del percorso formativo.

MATERIE DI BASE

Italiano, matematica, inglese, scienze, informatica, storia e geografia, cittadinanza, economia.

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI TEORICHE

Elementi di organizzazione e marketing, igiene-sicurezza e qualità alimentare, sicurezza.

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI PRATICHE

Pasticceria, pasta e prodotti da forno.

COSTO: il corso è gratuito

CORSO ANNUALE

durata: 990 ore / **destinatari:** giovani di età inferiore a 25 anni (fino al compimento del venticinquesimo anno di età), anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. 81/2015, che hanno conseguito una qualifica di leFP coerente con il percorso di destinazione.

STAGE: 480 ore in alternanza o 630 ore in apprendistato.

TITOLO RILASCIATO

Diploma regionale professionale previo superamento esame finale.

SEDE Piazza dei Mestieri, Via Jacopo Durandi, 13 - Torino