



**IMMAGINAZIONE
E LAVORO** DAL 1978

Piazza dei Mestieri | via Durandi 13 | Torino

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Tel. 01119709600

visita il sito



il corso è gratuito



Durata annuale
990 ore



Destinatari
minori di 25 anni qualificati
nel settore ristorativo



480 ore di alternanza scuola-lavoro
630 se contrattualizzate
con apprendistato di I livello



Titolo di studio
Diploma professionale

Cosa si impara

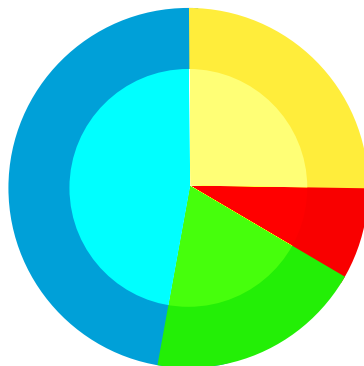
Il corso punta a formare un profilo che **saprà lavorare presso pasticcerie, panifici, pastifici, laboratori del cioccolato e pizzerie nel ruolo di tecnico della produzione alimentare.**

Il corso si articolerà in periodi di formazione in aula e in periodi di **apprendimento mediante esperienze di applicazione pratica in azienda** 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.

Lo stage è svolto in Alternanza scuola-lavoro presso aziende del settore ed è parte integrante del percorso formativo.

Cosa si ottiene

Al termine del corso si sostiene l'esame per l'ottenimento della diploma professionale.



**MATERIE
PROFESSIONALIZZANTI**

**LINGUA
STRANIERA**

**MATERIE
TRASVERSALI**

**MATERIE
SCIENTIFICHE**