

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Valorizzazione dei prodotti territoriali e prodotti a base di vegetali



MATERIE DI BASE

Italiano, matematica,
inglese, scienze, informatica.



MATERIE PROFESSIONALIZZANTI

Trasformazione e conservazione agroalimentare,
valorizzazione dei prodotti del territorio,
scienze degli alimenti, enogastronomia,
sicurezza igiene e qualità,
tecniche di vendita e marketing.



TITOLO RILASCIATO

Qualifica Professionale
previo superamento esame finale.



DURATA

Durata: 1980 ore suddivise in 990 all'anno.
Destinatari: 15/24 anni,
con crediti in ingresso acquisiti
in precedenti esperienze di istruzione,
formazione e lavoro.



COSTO:

il corso è gratuito

STAGE

300 ore all'ultimo anno.

SEDE

Piazza Antonio Fontanesi, 5 - Torino

