

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno



MATERIE DI BASE

Italiano, matematica,
inglese, scienze, informatica.



MATERIE PROFESSIONALIZZANTI TEORICHE

Scienze degli alimenti, valorizzazione e tipicità,
lingue straniere tecniche, igiene-sicurezza e qualità.

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI PRATICHE

Lavorazioni e produzioni di pasticceria,
pasta e prodotti da forno (panificazione, pizzeria).



TITOLO RILASCIATO

Qualifica Professionale
previo superamento esame finale.



DURATA

triennale: 2970 ore suddivise in 990 all'anno /
destinatari: 14/24 anni
in prevalenza 14enni in uscita dalla terza media.



COSTO:

il corso è gratuito

STAGE

300 ore all'ultimo anno.

SEDE

Piazza dei Mestieri, Via Jacopo Durandi, 13 - Torino

