

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI – LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO (Sondalo)

L'Operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie de base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

AREA	Discipline	1° anno ore/sett	2° anno ore/sett	3° anno ore/sett
IRC	religione	1	1	1
Linguistica	italiano	3	3	3
	inglese	3	3	3
	tedesco	1	1	1
Storica socio-economica	storia geografia	1	1	1
	econ/diritto	1	1	1
Scientifica	matematica	3	3	3
	scienze	2	2	1
	informatica	2	2	2
sicurezza	teoria/sicurezza	0	1	0
teo prof	tecnica profes/teoria	2	2	2
tecn prof	tecnica profes/laboratorio	11	10	10
	totale ore settimanali	30	30	28
	ore stage annue	0	330	435

Al termine dei tre anni è possibile proseguire con un **quarto anno** e conseguire il diploma di **TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI**.

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO (Sondalo)

Il Tecnico delle produzioni alimentari interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione alimentare attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all'individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e di verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene. Possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, allo stoccaggio, all'analisi, al controllo e alla catalogazione delle materie ricevute e trasformate, alla manutenzione ordinaria di strumenti, utensili e attrezzature, al monitoraggio delle attività di sanificazione e di igienizzazione, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti.

AREA	Discipline	IV anno ore/sett
IRC	religione	1
Linguistica	italiano	3
	inglese	3
	tedesco	1
Storica socio-economica	storia/geografia	1
	econ/diritto	1
	gestione aziendale	1
Scientifica	matematica	3
	informatica	2
sicurezza	teoria/sicurezza	1
teo prof	tecnica profess/teoria	3
tecn prof	tecnica profess/labor	6
	totale ore settimanali	26
	ore stage annue	443

Al termine del quarto anno, presso la sede di Sondalo, è inoltre possibile frequentare un **quinto anno** di preparazione agli esami di maturità alberghiera presso un istituto professionale statale.