

Operatore Agroalimentare

Indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

PROPOSTA FORMATIVA

Descrizione della Figura Professionale

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 di 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.

Titolo di studio rilasciato

Attestato di qualifica professionale in "Operatore delle produzioni alimentari – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno"

Istruzione e formazione professionale ai sensi del **Decreto legislativo n. 226/05** (valida per l'inserimento al 4° anno della scuola secondaria di 2° grado)

REFERENZIAZIONE QNQ/EQF: LIVELLO 3

Aree di Attività

Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari
 Progettazione alimentare
 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare
 Organizzazione e gestione del processo produttivo
 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
 Confezionamento ed etichettatura
 Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno
 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza
 Produzione industriale di pasta (secca e fresca)
 Produzione di prodotti di pasticceria artigianale
 Produzione di prodotti di panetteria artigianale
 Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)

Descrizione delle Competenze

Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
 Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti
 Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
 Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

T Programma didattico del percorso triennale

Materie di base

lingua italiana	scienze della terra
prima lingua straniera	scienze matematiche
tecnologia applicata	ecologia
rapporti storico-politico-sociali	cultura religiosa
sicurezza e tutela del lavoratore	rapporti economici
educazione fisica	

Materie professionali

seconda lingua straniera	merceologia
tecn prod-cons-trasf	laboratorio di produzione dolciaria e pastaria
gestione d'impresa	controllo qualità processo

Totale ore corso (triennio):

Tirocinio orientativo (25 ore al I anno)

Tirocinio formativo-stage (180 ore al II e 210 ore al III anno) presso aziende di settore