

# operatore della trasformazione AGROALIMENTARE

## Valorizzazione delle filiere territoriali



### iter formativo

Il percorso formativo Operatore della Trasformazione Agroalimentare - Valorizzazione delle filiere territoriali è un percorso di durata biennale.

Ha l'obiettivo di formare figure professionali in grado di realizzare preparazioni alimentari secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. Oltre alla preparazione, anche la conservazione ed il riconoscimento del prodotto attraverso la corretta e completa descrizione sono aspetti formativi salienti. La figura professionale così formata potrà trovare impiego in realtà assimilabili alle gastronomie o nell'industria alimentare.

Il percorso è caratterizzato da materie di base e professionalizzanti, affrontate in aula e laboratorio.

Circa metà delle ore corso vengono svolte presso appositi laboratori, dove gli allievi apprendono l'utilizzo dei macchinari e delle attrezzature, le principali tecniche per la trasformazione e conservazione delle materie prime, le caratteristiche merceologiche degli alimenti, la decorazione e il confezionamento, lo stoccaggio e l'etichettatura dei prodotti.

Arricchiscono la preparazione le visite didattiche presso aziende del settore, le testimonianze di professionisti, lo svolgimento di attività all'interno di laboratori produttivi in affiancamento a maestri del settore, la partecipazione a concorsi e ad eventi.

Lo stage, quale parte integrante del percorso formativo, viene svolto al secondo anno del biennio ed ha una durata di circa due mesi. Gli allievi vengono inseriti e monitorati presso aziende del settore, cercando di assecondare le inclinazioni di ognuno.

Durante tutto il percorso si svolgeranno attività di orientamento atte ad accompagnare gli allievi nell'elaborazione di un proprio progetto formativo professionale.

### materie base

Italiano, Inglese, Storia, Diritto ed Economia, Matematica, Scienze e Tecnologia, Informatica, Competenze di Cittadinanza.

### materie professionalizzanti

Trasformazione e conservazione agroalimentare, Valorizzazione dei prodotti del territorio, Scienze degli alimenti, Enogastronomia, Sicurezza Igiene e Qualità, Tecniche di vendita e marketing.

### biennale

**durata:** 1980 ore suddivise in 990 per anno

**destinatari:** in prevalenza 15enni, in uscita da un anno di formazione successivo al conseguimento della licenza media

**stage:** due mesi circa - **esame per l'ottenimento della qualifica:** 20 ore

**titolo rilasciato** QUALIFICA PROFESSIONALE REGIONALE

**sede** Piazza Fontanesi, 5 - Torino