



fondo
sociale europeo

ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO DALLA REGIONE PIEMONTE

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Valorizzazione dei prodotti territoriali e prodotti a base di vegetali

FINALITÀ DEL CORSO

Ha l'obiettivo di formare figure professionali in grado di **realizzare la preparazione di prodotti gastronomici del proprio territorio riconoscendone e valorizzandone le peculiarità** 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.



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.

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.

COSTO: il corso è gratuito

BIENNALE

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.

STAGE

300 ore all'ultimo anno.

TITOLO RILASCIATO

Qualifica Professionale previo superamento esame finale.

SEDE Piazza Antonio Fontanesi, 5 - Torino



REGIONE
PIEMONTE

per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE