



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI- LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

AREE	AMBITI DISCIPLINARI
AREA COMPETENZE TRASVERSALI	Accoglienza
	Orientamento
	Educazione Fisica
	Competenze di cittadinanza/educative
AREA COMPETENZE CULTURALI DI BASE	Lingua Italiana
	1^ lingua straniera
	Scienze matematiche
	Scienze della terra
	Ecologia
	Tecnologia applicata
	Cultura religiosa
	Rapporti storici, politici e sociali
	Rapporti economici
Sicurezza e tutela del lavoratore	
AREA COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI	Merceologia
	2^ Lingua straniera
	Laboratorio di produzione dolciaria e pastaria
	Controllo qualità di processo
	Tecnologie di produzione conservazione e trasformazione alimentare
	Gestione d'impresa

Al primo anno è previsto il tirocinio orientativo; negli anni successivi, i tirocini formativi in aziende del territorio.