

Indirizzo di studi: Operatore delle produzioni alimentari – corso leFP (I-II-III anno)
Tecnico delle produzioni alimentari - corso leFP (IV anno post-attestato)

Durata del percorso formativo: 3 anni + 1 anno				
Titolo di studio acquisito: Operatore delle produzioni alimentari (attestato alla fine del III anno) Tecnico delle produzioni alimentari (diploma di quarto anno)				
Codice ATECO: C10				
Sigla: OPA (triennio) - TPA (quarto anno)				
Competenze acquisite				
Operatore delle produzioni alimentari (3 anni): interviene nella lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno. Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata. Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno. Pasticcieri e cioccolatai. Panettieri e pastai.				
Tecnico delle produzioni alimentari (4° anno): 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 verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene.				
Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi - 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.				
Tabella oraria				
	Orario settimanale			
Anno	I	II	III	IV
Materia di insegnamento				
Lingua e letteratura italiana leFP	4	4	3	3
Educazione alla legalità e storia	2	2	1	-
Economia	-	-	-	2
Lingua inglese leFP	2	2	2	3
Matematica e informatica leFP	3	3	2	3
Scienze motorie e sportive leFP	2	2	2	2
Scienze della terra	2	-	-	-
Biologia	-	2	-	-
IRC	1	1	1	1
Tecnologia delle trasformazioni	4	4	4	-
Merceologia e chimica degli alimenti	6	6	5	-
Laboratorio di panificazione e pasticceria	6	6	10	4
Igiene	-	-	2	-
Controlli chimici e microbiologici degli alimenti	-	-	-	5
Impianti di produzione	-	-	-	3
Organizzazione del lavoro	-	-	-	6

Tabella C

Sbocchi	
Lavorativi	Panettiere, pastaio artigianale, pasticciere, gelataio, conduttore di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno.
Proseguimento degli studi	Dopo il conseguimento dell'attestato è possibile iscriversi al IV anno per il conseguimento del diploma. Successivamente è possibile iscriversi al V anno statale di "Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera – declinazione: arte bianca e pasticceria". - ITS o IFTS.

