



AREA PROFESSIONALE

## TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

### Titolo di studio

**Diploma** di istruzione e Formazione professionale (IV livello europeo) di **Tecnico delle produzioni alimentari: pasticceria e prodotti da forno**

### Durata

4 anni

### Formazione in aula

490 ore

### Stage in Aziende

500 ore

### Lezioni

Dal lunedì al venerdì

### Sede

Perugia, Via Fontivegge 55  
Terni, Via Pentima Bassa 1

### Costo

Gratuito

### Presentazione corso

Il Tecnico delle produzioni alimentari, indirizzo **Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**, interviene con autonomia, nel processo di produzione alimentare, 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 alle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti.

Gli studenti impareranno:

- 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

### Cosa puoi fare dopo?

Puoi trovare collocazione in tutte le attività ristorative, locali e pasticcerie di qualunque tipo e dimensione.



**UNIVERSITÀ  
DEI SAPORI**  
FORMAZIONE & CULTURA  
DELL'ALIMENTAZIONE  
E DELL'OSPITALITÀ



## Placement

Servizio di orientamento al lavoro.

## Esperienze all'estero

Possibilità di svolgere l'esperienza di **Tirocinio all'estero** grazie al programma **Erasmus+**.

## Plus

Attestato HACCP e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

## Info e Iscrizioni

Marilena Liccardo, Michela Saccucci, Stefania Flori

+ 39 075 5729935

+ 39 331 748 7057

iefp@innovazioneeterziario.it

www.innovazioneeterziario.it  
www.universitadeisapori.it



Codice Meccanografico da utilizzare per effettuare le iscrizioni tramite piattaforma MIUR:  
**ITER PGCF008002**

## Che cosa si studia?

AREA DEI LINGUAGGI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lingua Italiana</li> <li>• Lingua Straniera</li> <li>• Storia dell'arte</li> </ul>
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Economia/Diritto</li> <li>• Storia</li> </ul>
AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA-TECNOLOGICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematica</li> <li>• Informatica</li> <li>• Scienze della terra e Biologia</li> </ul>
AREA PROFESSIONALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>• Materie prime e attrezzature</li> <li>• Pasta frolla, pan di spagna e arrotolati</li> <li>• Masse montate burro, meringaggi e bignè</li> <li>• Creme e sfoglie</li> <li>• Applicazioni delle basi e torte tradizionali</li> <li>• Tecnica pratica di pasticceria</li> <li>• Prodotti da forno dolci e salati</li> </ul>

## Rapporto Scuola - Aziende

Il percorso di studio è pensato utilizzando la formula della **formazione duale**, questo significa che alle ore di formazione in aula, saranno affiancate moltissime ore di formazione in assetto lavorativo; largo spazio viene dunque garantito alla parte pratica e dell'apprendimento di competenze tecniche professionali specifiche.

Ogni allievo/a, a partire dal secondo anno per circa 4 mesi svolgerà un tirocinio in azienda.

E' possibile, inoltre, già dal 2° anno formarsi fino al Diploma o la Qualifica lavorando in azienda attraverso il contratto di apprendistato di 1° livello.