

OPERATORE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno



IL LAVORO CHE FARAI

(inquadra il QR Code e guarda il video su YouTube)



- Organizzazione del laboratorio
- Preparazione e presentazione di prodotti di panetteria e pasticceria
- Acquisizione di buona manualità e precisione
- Organizzazione del lavoro individuale e di gruppo
- Realizzazione packaging e allestimenti vetrine
- Incontri con esperti del settore
- Conoscenza della cultura enogastronomica
- Stage curriculare

MATERIE PROFESSIONALI



- Laboratorio di Pasticceria
- Laboratorio di Panetteria
- Scienze dell'alimentazione
- Studio delle lingue straniere

