



PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Manipolazione e trasformazione degli alimenti
- Studio degli alimenti e dei processi produttivi del settore dolciario
- Gestione delle aziende di ristorazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Pasticcere
- Addetto alla panificazione
- Gestore di locali di pasticceria e panetteria
- Consulente di industrie alimentari e dolciarie

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader