

# ❖ **Articolazione Enogastronomia** **Opzione Dolciaria**

**Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.**

**Sbocchi professionali:**

- **Maestro pasticciere**
- **Accesso a tutti i corsi di laurea**
- **Corso di laurea in scienze degli alimenti**

		ARTICOLAZIONE: «ENOGASTRONOMIA»OPZIONE «PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI»			
Area di Indirizzo	Pasticceria	Lingua francese	3	3	3
		Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	3	3	3
		Di cui in copresenza	2* ore con l'insegnante tecnico pratico		
		Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva		2	2
		Laboratorio di servizi enog.i - settore pasticceria	9	3	3
		Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		3	2
		Di cui in copresenza	2* ore con l'insegnante tecnico pratico		
		Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4
		<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>