



Accademia Formativa
MARTESANA
CITTA' DI GORGONZOLA



CORSO PER **AGROALIMENTARE**



La terra e i suoi prodotti sono l'elemento primario di tutte le società. La nostra sta riscoprendo quanto sia sano e utile utilizzare prodotti BIO ed a KMO. L'Agroalimentare è il business del futuro: dalle coltivazioni idroponiche, ai prodotti vegani, passando per le produzioni casearie di nicchia e per concludere con la birra artigianale.



PERCORSO TRIENNALE – QUALIFICA PROFESSIONALE 3° LIVELLO EQF

Denominazione della FIGURA	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Indirizzi della Figura	LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI VEGETALI
Descrizione sintetica della figura	L'operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare. Il percorso vuole recuperare uno dei lavori più importanti al mondo, quello della trasformazione degli alimenti; partendo dalle tecniche di coltivazione dei prodotti ortofrutticoli, attraverso le tecniche di trasformazione in prodotti CASEARI quali formaggi, yogurt, oppure realizzazione di CONFETTURE. Tutto ciò per andare incontro alle sempre più crescenti richieste di consumatori attenti alla qualità BIO ed alla provenienza KM ZERO dei prodotti. Non manca l'attenzione alla redditività con l'acquisizione di capacità gestionali di Ristoranti Vegetariani e Vegani o Birrifici tradizionali; realtà presenti sul territorio e che offrono significative opportunità di inserimento lavorativo. Altro settore di inserimento lavorativo rimangono i caseifici del territorio e la grande distribuzione che sempre più offre servizi di preparazioni artigianali.

QUARTO ANNO – DIPLOMA PROFESSIONALE 4° LIVELLO EQF

Denominazione della FIGURA	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
Descrizione sintetica della figura	Il tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
Scienze Alimentari	3	2	2	Merceologia	2
Laboratorio Caseario	4	2	2	Lab. Cucina/Serv. Sala	4
Coltivazione / Trasformazioni (stagionale)	4	3	3	Org. Aziendale	2
Agronomia	2	1	-	Tec. Ec. Aziendale	3
Laboratorio di cucina vegetariana – vegana	-	3	3	Francese	3
Birrificazione	-	-	3		
ORE AREA PROFESSIONALE tot settimanale comprese materie di base	13/34	11/29	13/27	TOTALE SETTIMANALE	14/29
SETTIMANE DI TIROCINIO	2	6-8	10	SETTIMANE DI TIROCINIO	6