TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI

Serramazzoni

Rif. PA	2026-26482/RER/1
Titolo percorso	TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI
Area professionale	Produzione e distribuzione pasti
Qualifica	Tecnico della produzione pasti
Contenuti del percorso	Il corso ha una durata complessiva di 990 ore di cui 495 d'aula, 60 di project work e 435 di stage ed è composto da 4 moduli. 1- Ideazione e sviluppo ricette- 275 ore di cui 140 d'aula, 15 di PW e 120 di stage 2- Configurazione menù- 275 ore di cui 140 d'aula, 15 di PW e 120 di stage 3- Composizione specialità culinarie- 275 ore di cui 140 d'aula, 15 di PW e 120 di stage 4- Proposizione estetica degli elaborati culinari- 165 ore di cui 75 d'aula, 15 di PW e 75 di stage
Descrizione del profilo	Il Tecnico della produzione pasti è in grado di definire e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e promuovendo i prodotti enogastronomici tipici del territorio.
Attestato rilasciato	Certificato di qualifica professionale (ai sensi della DGR 739/2013)
Livello EQF	4
Durata	990 ore
Aula, Stage, Project Work e FAD	Aula: 495 ore Stage: 435 ore PW: 60 ore
Requisiti di accesso	Aver conseguito, al termine dell'a.s. 2025/2026, la qualifica triennale di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE in esito a un percorso di Istruzione e Formazione Professionale realizzato presso un Ente di Formazione Professionale o presso un Istituto professionale.
Criteri e modalità selezione	La selezione verrà effettuata solo nel caso in cui il numero di richiedenti idonei all'iscrizione sia superiore ai posti disponibili La selezione prevede una prova scritta e un colloquio individuale/motivazionale, condotto dall'esperto di selezione e realizzato con l'utilizzo di strumenti di osservazione che garantiscano trasparenza, imparzialità e omogeneità di valutazione. La prova scritta avrà un peso pari al 60%, il colloquio motivazionale del 40%. La somma ponderata dei punteggi delle prove determinerà la graduatoria finale in base alla quale saranno individuati i partecipanti. La graduatoria finale sarà resa nota con pubblicazione/affissione o altre modalità documentate per garantire la presa d'atto dei candidati. Sarà garantita parità di accesso a tutti gli studenti ed in particolare agli allievi certificati ai sensi della L. 104/92 e agli studenti con BES, con eventuali ed adeguate misure compensative/dispensative.
Numero partecipanti	20
Data termine iscrizione	04/09/2026
Data di avvio prevista	15/09/2026
Tipologia di offerta	IeFP

formativa	
Organismo di formazione	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna S.r.l. Impresa Sociale
Sedi del percorso e informazioni di contatto referente	Serramazzoni: Referente: Giovanna Cammelli Tel.: 0536952235 Email: sedeserramazzoni@ialemiliaromagna.it
Edizioni avviate / approvate	0 / 1
Quota di iscrizione individuale	0,00 €
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2026-26482/RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. DGR 1119/2026 del 06/07/2026 a valere su risorse nazionali Legge 144/1999