



Settore Ristorazione

PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Moduli didattici	QUALIFICA			DIPLOMA
	I	II	III	IV
Italiano e Comunicazione	3	3	2	1
Inglese	3	2	2	2
Matematica e Scienze	3	2	2	1
Informatica	2	1	1	1
Storia, Diritto ed Economia	1	1	1	1
Cittadinanza e Cultura Etica	2	2	1	1
Attività Motoria	1	1	1	-
Sicurezza	1	1	1	1
Laboratorio Cucina	3	-	-	-
Laboratorio Sala & Bar	3	-	-	-
Lab. Panificazione e Pasticceria	3	-	-	-
Progettazione/Tecnologia	4	4	4	-
Merceologia	-	1	1	-
Conservazione alimenti	-	1	1	1
Preparazione alimenti	-	3	4	-
Prod. pasticceria e prodotti da forno	-	4	5	2
Gestione magazzino	-	-	-	1
Gestione standard qualitativi	-	-	-	1
Tecniche di vendita	-	-	-	1
Procedura HACCP	-	-	-	1
Orientam./Accompagnam. al lavoro	1	1	1	1
Totale ore settimanali	30	27	27	16

Organizzazione	QUALIFICA			DIPLOMA
	I	II	III	IV
Settimane di lezione a scuola	33	25	20	33
Ore Attività in azienda - Stage	-	327	421	495
Ore Esame	-	-	18	18