

L'Operazione Rif.PA 2026-26543/RER "Tecnico della produzione pasti" è approvata con atto n. 1119/2026 del 06/07/2026. Canale di finanziamento Legge 144/99

Tecnico della produzione pasti



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 del territorio.

Contenuti del percorso: sono previste le competenze di base quali linguistica, matematica, scientifico-tecnologica, storico sociale ed economica e quelle previste dalla qualifica professionale di riferimento (ideazione e sviluppo ricette, configurazione menù, abbinamento cibo-vino, composizione specialità culinarie e proposizione estetica degli elaborati culinari).

Durata: il percorso avrà una durata di 990 ore, di cui 540 ore di aula e 450 ore di stage.

Attestato rilasciato: Certificato di Qualifica professionale di IV livello di Tecnico della produzione pasti.

Destinatari e requisiti di accesso: il percorso è rivolto a n. 15 giovani. L'accesso al percorso formativo è riservato ai giovani che avranno conseguito, al termine dell'a.s. 2025-2026, la qualifica triennale di Operatore della ristorazione di III Livello EQF, in esito a un percorso di Istruzione e Formazione Professionale presso un Ente di formazione professionale o presso un Istituto Professionale.

SCADENZA ISCRIZIONI: 04 settembre 2026 – Data di Avvio: 15 settembre 2026

Partecipazione: gratuita

Criteri e modalità di selezione: ai candidati si richiederà di: presentare, entro i termini stabiliti per la raccolta delle iscrizioni, formale richiesta di ammissione al corso, allegando l'autocertificazione (firmata dai genitori in caso di minorenni) relativa al conseguimento del titolo di studio che costituisce requisito di ammissione. In caso di esubero di iscrizioni, si procederà alla selezione dei candidati tramite Commissione e somministrazione di prove (scritta e colloquio).

Sede di svolgimento: presso il Centro Studio e Lavoro "La Cremeria" a Cavriago (Reggio nell'Emilia)

Contattaci per informazioni e iscrizioni:

Centro Studio e Lavoro "La Cremeria" srl

Via Tornara 2/B – 42025 Cavriago (RE)

Tel. 0522/576911

Francesca Primavori – Laura Belleri

Cell. 331/7536469 - 327/0321658

Sito web: www.csl-cremeria.it Mail: iefp@csl-cremeria.it