arte bianca e pasticceria

	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	3
Chimica dei processi produttivi			2
Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi		2	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici - arte bianca e pasticceria	7	5	3
Economia aziendale	4	4	4

Codici Ateco
56.10.3 - Gelaterie e pasticcerie
10 - Industrie alimentari
10.7 - Produzione di prodotti da forno e farinacei
10.71 - Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi
In tale articolazione il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione
e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.