

Promiform

Ente di formazione professionale

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSE DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

OPERATORE PASTE E PRODOTTI DA FORNO

REQUISITI DEI DESTINATARI:

- essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;
- Avere 18 anni
- Essere disoccupati in possesso della dichiarazione di immediata disponibilità (DID)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP)

DURATA CORSO: 600 ore, di cui il 30% in azienda (WBL)

POSTI DISPONIBILI: minimo 12 - massimo 15

TITOLO DI STUDIO IN ENTRATA: EQF 2 – ASSOLVIMENTO OBBLIGO DI ISTRUZIONE

SEDE	INDIRIZZO	CODICE PERCORSO
SENORBI	S03346 – Via Arno 7	2023SPQ20280634_008115

Il percorso formativo “Operatore paste e prodotti da forno” mira all'acquisizione di tutte le 7 competenze tecnico-professionali del PQ “OPERATORE ALLA LAVORAZIONE DI PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO”. La figura professionale svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. Effettua i controlli sul prodotto verificando le condizioni igieniche ed ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e si occupa inoltre della preparazione e pulizia delle attrezzature, degli utensili e dei macchinari necessari alle lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

ADA/UC:

- ADA/UC: 257573/427 – Cottura dei prodotti da forno/di panificazione
- ADA/UC: 20087/401 – Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati
- ADA/UC: 257569/423 – Controllo delle materie prime
- ADA/UC: 257570/424 – Lavorazione e trattamento degli impasti
- ADA/UC: 257571/425 – Formatura dei semilavorati
- ADA/UC: 257572/426 – Realizzazione delle farce
- ADA/UC: 9999938/1553 – Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione

Profilo di qualificazione (RRPQ): 21 - Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno

INDENNITÀ

- **DI FREQUENZA:** €2/ora
- **DI VIAGGIO E TRASPORTO** per i residenti o domiciliati fuori dalla sede corsuale

ATTESTAZIONE FINALE

Certificazione delle competenze previa frequenza dell'80% del monte ore totali e superamento dell'esame finale con la commissione regionale

Promoform

Ente di formazione professionale

Contenuti percorso

MODULO	CONTENUTI	DURATA
TEORIA E PRATICA	<ul style="list-style-type: none">• Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro: formazione generale e specifica (Rischio alto)• Igiene e sicurezza alimentare• Controllo delle materie prime• Formatura dei semilavorati• Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati• Lavorazione e trattamento degli impasti• Realizzazione delle farce• Cottura dei prodotti da forno/di panificazione• Imprenditorialità e autoimpiego	432
WBL (Work Based Learning)	Applicazione in un reale contesto lavorativo delle abilità e conoscenze apprese nei moduli teorico-pratici	168
TOTALE		600