

# Promiform

Ente di formazione professionale

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI BREVI VOLTI CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE INSERITE NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ), DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE DEL RRPQ E DI PROFILI REGOLAMENTATI / ABILITANTI RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAL MERCATO DEL LAVORO 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:** 270 ore, di cui il 30% (81 ore) in azienda (WBL)

**POSTI DISPONIBILI:** minimo 8 - massimo 15

**TITOLO DI STUDIO IN ENTRATA:** EQF 2 – LICENZA MEDIA

SEDE	CODICE
SENORBI	S03346 – Via Arno 7
ORISTANO	S03348 - Via Francesco D'Assisi n.16/C
SANLURI	S01032 – Via Gramsci 90
OLBIA	S03417 – Via Capo Verde 6
SASSARI	S03056 - Zona Industriale Predda Niedda strada 29
NUORO	S02236 – Via Pasquale Paoli, 2
CARBONIA	S02139 – Via delle Cernitrici snc

Il percorso formativo “Operatore paste e prodotti da forno” mira all'acquisizione di 3 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: 257570/424 – Lavorazione e trattamento degli impasti

**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 consuale

### 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

## Anagrafica dei moduli

MODULO	CONTENUTI	ORE
<b>TEORIA E PRATICA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sicurezza sui luoghi di lavoro generale e specifica</li><li>• Igiene e sicurezza alimentare</li><li>• Gestione del processo di lievitazione</li><li>• Lavorazione degli impasti</li><li>• Cottura dei prodotti da forno</li></ul>	<b>189</b>
<b>WBL</b>	Applicazione in un reale contesto lavorativo delle abilità e conoscenze apprese nei moduli teorico-pratici	<b>81</b>
<b>TOTALE</b>		<b>270</b>