

PROGRAMMA “GARANZIA DI OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI – GOL” – Avviso pubblico N.2

DENOMINAZIONE PERCORSO: OPERATORE ALLA LAVORAZIONE DI PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO

DURATA CORSO: 525 ore, di cui 161 ore da svolgere sotto forma di tirocinio presso aziende operanti nel settore del territorio.

La modalità FAD verrà implementata nel rispetto delle percentuali previste dalla normativa vigente (deliberazione n.17/28 del 19/05/2022 della Regione Autonoma della Sardegna).

PROFILO REGOLAMENTATO: NO

RIFERIMENTO AL RRPQ

Denominazione profilo: Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno

Codice profilo: 21

Settore RRPQ: Produzioni alimentari

Livello EQF del PQ: 3

ADA/UC del PQ:

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 farcie

ADA/UC: 9999635/1250 – Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione

REQUISITI DI ACCESSO AL PERCORSO FORMATIVO:

- Aver compiuto almeno 18 anni;
- Possesso del diploma di licenza media o qualifica professionale oppure altro titolo di studio pari o superiore al livello EQF 2*;

*(Come da Linee Guida, nel caso di corsi per intero profilo, il requisito è il possesso di un titolo con EQF N-1 rispetto all'EQF in uscita, dunque se per la figura di Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno si ottiene un Livello EQF 3, si può accedere con un titolo di studio almeno pari ad un EQF 2, ossia diploma di licenza media).

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale nel rispetto della normativa vigente, è previsto il rilascio della certificazione di competenze per tutte le ADA/UC del PQ in oggetto.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

Obiettivi generali:

- Formare professionisti qualificati nel settore “Produzioni alimentari”, ambito “produzione di beni e servizi” che svolgano i servizi propri della professione nel rispetto dei richiesti standard di qualità, in termini di soddisfazione dell'utenza e di criteri di efficienza ed efficacia del proprio intervento;
- Migliorare l'occupabilità delle persone disoccupate, valorizzando e stimolando la capacità di lettura del contesto organizzativo, delle caratteristiche dell'utenza e della adattabilità delle proprie competenze ai diversi contesti e utenze con cui si opera;

- Incrementare la disponibilità sul territorio di personale qualificato e in possesso dei necessari requisiti richiesti dal mercato del lavoro;

Obiettivo specifico:

- Realizzare un percorso di qualifica professionale per la figura di "OPERATORE ALLA LAVORAZIONE DI PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO" con sede Cagliari destinato a 12 partecipanti

Obiettivi formativi:

Al termine del percorso, i beneficiari saranno in grado di:

- Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni
- Gestire le operazioni di lievitazione dei semilavorati programmando le celle di lievitazione e supervisionando il processo in corso di lievitazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
- Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza i controlli sulle farine, le semole, l'acqua destinate alle lavorazioni, effettuando le registrazioni previste per la rintracciabilità delle materie prime e verificando i parametri attinenti le condizioni di lavorazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
- Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
- Eseguire le lavorazioni dell'impasto, secondo le diverse tecniche anche manuali adeguate al tipo di lavorazione, in corso di lavorazione la qualità dell'impasto stesso. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
- Predisporre le farcie con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
- Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

Anagrafica dei moduli

	Titolo del modulo	Durata (ore)	Di cui attività teorica	Di cui stage (tirocinio)	Di cui attività pratiche (esercitazioni)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
8	WBL				
	TOTALE				

ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
1		
N. ORE TEORIA:	N. ORE PRATICA: 0	WBL: 0
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: Abilità: Conoscenze:	

ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
2		
N. ORE TEORIA:	N. ORE PRATICA: 0	WBL: 0
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: Abilità: Conoscenze:	

ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
3		
N. ORE TEORIA:	N. ORE PRATICA: 0	WBL: 0
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: Abilità: Conoscenze: Riferimento ADA/UC: 9999265/880 Abilità: 6. Individuare il trucco adatto all'evento o al contesto in cui si svolge la storia e conforme alle scelte stilistiche della regia. Conoscenze: 7. Teoria del colore, effetto ottico, la teoria del chiaro-scuro	

--	--

ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
4	TECNICHE DI MAKE-UP BASE	37
N. ORE TEORIA: 10	N. ORE PRATICA: 27	WBL: 0
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999263/878 Abilità: 3. Individuare e valutare la tipologia anatomica del viso e le caratteristiche da valorizzare e/o correggere (tecnica di valorizzare gli aspetti di maggior pregio estetico di un viso, dando risalto a linee e colori con il trucco) 6. Realizzare interventi di camouflaging e di make up base Conoscenze: 1. Attrezzature da utilizzare per il trucco 2. Caratteristiche dei prodotti cosmetici per il trucco (crema giorno/sera, fondi, ciprie, correttori, ombretti, rossetti, matite occhi e labbra) 4. Elementi di fisiologia del viso	

ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
2	MAKE-UP GIORNO, SERA, SPOSA, MODA E PASSERELLA	52
N. ORE TEORIA:	N. ORE PRATICA: 52	WBL: 0
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999264/879 Abilità: 1. Assumere informazioni sulle eventuali incompatibilità e preclusioni del cliente al make-up 2. Esporre alla persona gli elementi della scheda trucco predisposta 3. Predisporre il piano di lavoro con i prodotti per il trucco inerenti l'evento 4. Realizzare il trucco in relazione agli ambienti e all'illuminazione previsti per l'evento (in interni o esterni, in piena luce o in ombra) 5. Realizzare le tecniche del make-up da giorno, sera, sposa (fotografico), moda e passerella e/o la tecnica del contouring 6. Scegliere i prodotti trucco adeguati alle necessità rilevate (scheda trucco) Conoscenze: 1. Caratteristiche dei prodotti per il trucco (crema giorno/sera, fondi, ciprie, correttori, ombretti, rossetti, matite occhi e labbra) 4. Prodotti per il trucco 5. Tecnica del contouring 6. Tecniche di trucco giorno/sera 7. Tecniche di trucco moda, passerella e fantasia 8. Tecniche di trucco sposa	

ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
2	MAKE-UP TELEVISIVO, TEATRALE E CINEMATOGRAFICO	52
N. ORE TEORIA:	N. ORE PRATICA: 52	WBL: 0
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999265/880 Abilità: 1. Applicare le tecniche di make-up scenico (teatrale, fotografico e cinematografico) 2. Applicare tecniche di trucco con effetti speciali 3. Assumere informazioni sulle eventuali incompatibilità e preclusioni della persona al make up 4. Eliminare il trucco dopo la rappresentazione/evento 5. Eseguire ritocchi o cambi di trucco nelle pause di lavorazione del film o dello spettacolo 7. Realizzare il make-up artistico adeguato all'evento o alla rappresentazione, spettacolo/film (invecchiamento) e/o effetti speciali (ferite, cicatrici) 8. Scegliere i prodotti trucco adeguati alle necessità rilevate (scheda trucco) 10. Scegliere le modalità di abbinamento contesto storico/abiti/accessori/trucco Conoscenze: 1. Caratteristiche dei prodotti cosmetici per il trucco (crema giorno/sera, fondi, ciprie, correttori, ombretti, rossetti, matite occhi e labbra) 4. Prodotti per il trucco 5. Storia del trucco per il cinema 6. Storia del trucco teatrale 8. Trucco di scena (teatrali) 9. Trucco effetti speciali	

ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
5	WBL	81
N. ORE TEORIA: 0	PRATICA: 0	WBL: 81
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Applicare in un reale contesto lavorativo le seguenti competenze espresse in termini di performances: • Riconoscere la morfologia del viso per poter predisporre il trucco adeguato alle necessità rilevate dall'analisi dell'evento, considerando l'abbigliamento e l'acconciatura • Realizzare il trucco adeguato al tipo di occasione o evento ed al tipo di ambiente (luce naturale o artificiale) • Realizzare il trucco di scena	