AURELIA
IMPRESA SOCIALE SRL

Promoform
Ente di formazione professionale

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 parti 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 processoin 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

AURELIA
IMPRESA SOCIALE SRL

Promoform
Ente di formazione professionale

Anagrafica dei moduli

	Titolo del modulo	Durata (ore)
1	**Sicurezza sul lavoro (Rischio alto)**	14
2	**HACCP, igiene e trattamento dei residui**	28
3	**Controllo delle materie prime**	28
4	**Formatura dei semilavorati**	28
5	**Gestione del processo di lievitazione**	28
6	**Lavorazione e trattamento degli impasti**	28
7	**Realizzazione delle farce**	28
8	**Cottura dei prodotti da forno/di panificazione**	28
9	**WBL**	315
	TOTALE	525