

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso n. 2/2018

“ Costituzione del Catalogo regionale dell’offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”



Unione europea
Fondo sociale europeo



Fondo Sociale Europeo

Repubblica Italiana



Regione Siciliana
Assessorato dell'Istruzione
e della Formazione Professionale



Viale San Martino n. 369 Is. 30 - Tel. 090/710034 - Fax 090/675207
98123 Messina - P.Iva 01353110834 - e-mail: cooperativafaro85@tiscali.it – PEC faro85@pec.it

CORSO PER “ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE”

Cofinanziato dal Programma Operativo FSE 2014-2020 della Regione Siciliana

DESTINATARI	Persone in cerca di prima occupazione e disoccupati ai sensi del D.Lgs. n. 150/15 in possesso dei seguenti requisiti: - residenza o domicilio in Sicilia; - età lavorativa (i minorenni devono aver assolto l’obbligo di istruzione); - scuola secondaria di I grado; - possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità in caso di cittadini non comunitari.
STRUTTURA E FINALITÀ DELL’INTERVENTO	Il corso, della durata di 644 ore (464 d’aula e 180 di stage), formerà una figura in possesso delle conoscenze e delle competenze necessarie per la preparazione di prodotti da forno, sia manualmente che attraverso l’utilizzo di macchinari e strumenti, e in grado di intervenire nelle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche. L’Addetto panificatore pasticcere può essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere, in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative; dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un’impresa artigiana di panificazione o pasticceria. Saranno coinvolti esclusivamente docenti con comprovata esperienza nel settore.
INDENNITÀ DI FREQUENZA	Agli allievi che frequenteranno almeno il 70% delle ore previste sarà riconosciuta un’indennità di frequenza giornaliera di € 5,00 (cinque/00) lordi.
COMPETENZE IN USCITA	1. Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute 2. Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
STAGE	È prevista la realizzazione di n. 180 ore di stage presso panifici, pasticcerie e altre aziende del settore <i>food</i> dotate di un comparto per la produzione di prodotti da forno.
ESAME E CERTIFICAZIONE FINALE	Al termine del corso è previsto un esame finale, composto da una prova pratica e da un colloquio, in presenza di commissione esterna nominata dall’Assessorato dell’Istruzione e della Formazione Professionale e composta da un Presidente e da due esperti. A coloro i quali supereranno con esito positivo l’esame finale sarà rilasciata la qualifica di “Addetto panificatore pasticcere” (Qualifica 2 EQF).

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso n. 2/2018

“ Costituzione del Catalogo regionale dell’offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia””

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

N.	Titolo Modulo	Durata
1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 ore
2	Alfabetizzazione informatica	32 ore
3	Igiene alimentare e HACCP	20 ore
4	Macchinari e attrezzature di lavoro	30 ore
5	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	32 ore
6	Qualità dei prodotti	20 ore
7	Elementi di dietetica e malattie metaboliche	30 ore
8	Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	20 ore
9	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura dei prodotti da forno salati	100 ore
10	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura dei prodotti da forno dolci	100 ore
11	Selezione, approntamento e conservazione delle materie prime	24 ore
12	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	24 ore
13	Tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti	20 ore
23	Stage	180 ore