



REGIONE
PUGLIA



Programma MiFormoeLavoro

Avviso pubblico per la concessione di un voucher formativo e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati - POR PUGLIA 2014-2020 Asse VIII - Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale. Azione 8.2 - "Interventi rivolti ai disoccupati" (FSE)

Percorso Formativo: **Abc Della Pasticceria**

Percorso Formativo	Abc Della Pasticceria
Figura di riferimento	34 - operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria - Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Obiettivi del modulo	<p>L'Operatore per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria si occupa dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane.</p> <p>Il Corso è stato progettato per fornire in tempi brevi e con una metodologia didattica di massima efficacia, ottimi risultati sotto il profilo delle conoscenze, delle abilità manuali e delle tecniche professionali, requisiti fondamentali e indispensabili per proporsi al mercato del lavoro.</p>
Durata (in ore)	210
Prerequisiti d'ingresso	<p>Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto</p> <p>Passione per la cucina</p> <p>Interesse nei confronti del mondo della pasticceria</p> <p>Abilità manuali</p>
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti	<p>La valutazione dell'apprendimento coincide sostanzialmente con l'analisi dei cambiamenti indotti nei partecipanti dall'intervento formativo, in termini di implementazione di nuove competenze o di rafforzamento/riqualificazione di quelle già possedute.</p> <p>Si tratta di una fase di riflessione sul cambiamento individuale.</p> <p>La fase valutazione permetterà di misurare l'andamento, l'efficienza e l'efficacia del corso rispetto agli obiettivi prefissati. Per tale scopo si utilizzeranno indicatori specifici che permetteranno di valutare i risultati e l'impatto della formazione svolta.</p> <p>Nello specifico, il corso prevede in fase finale lo svolgimento di una prova oggettiva di verifica finale che avrà lo scopo di appurare le conoscenze acquisite da ogni singolo corsista.</p> <p>Le prove oggettive di profitto o prove strutturate che si utilizzeranno saranno caratterizzate dalla chiusura degli stimoli e delle risposte in modo tale da evitare la soggettività del partecipante nel momento in cui interpreta le domande e la soggettività del docente (coordinatore o tutor) nel momento in cui valuta le risposte.</p> <p>Tali prove offrono infatti diversi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none">• oggettività: nella correzione delle prove e nell'attribuzione dei punteggi• risparmio di tempo: i test a domande chiuse consentono una correzione molto veloce perché i punteggi sono predefiniti

<p>Attestazione finale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pari condizioni: le prove oggettive garantiscono che tutti i soggetti ai quali viene somministrato il test, si trovino nelle stesse condizioni di lavoro, poiché sono identiche le domande e i tempi di risposta. <p>Le domande a risposta chiusa che costituiranno i test di verifica finale potranno essere di diverso tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • domande del tipo vero/falso: che consentono una sola risposta • domande a scelta multipla: si sottopongono al destinatario una serie di risposte tutte verosimili tra le quali, tuttavia, una sola è la risposta esatta • inserimenti: si tratta di brevi testi di risposta in cui bisogna inserire parole o frasi mancanti, scegliendole da un elenco sottostante • corrispondenze: la domanda consta di due elenchi di parole chiave che devono essere associate tra loro <p>La valutazione degli apprendimenti attraverso prove strutturate avverrà assegnando punteggi ai singoli item del test.</p>
	<p>Attestato di Frequenza con profitto</p>

Unità di competenze correlate al Percorso Formativo

<p>Denominazione AdA</p>	<p>preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno</p>
<p>Descrizione della performance</p>	<p>preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari e provvedere alla lavorazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane in base alle diverse tipologie di prodotti e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie</p>
<p>Unità di competenza correlata</p>	<p>448</p>
<p>Capacità</p>	<p>lavorare la pasta lievitata spezzandola e modellandola con rapidità e precisione analizzare le caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime confezionare i prodotti utilizzando gli strumenti e i macchinari necessari ed etichettandoli secondo le normative igienico-sanitarie vigenti monitorare le condizioni climatiche controllando e valutando i tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette segnalare anomalie di processo intervenendo con adeguate azioni correttive selezionare le materie prime (farina, sale, lievito, acqua, etc.) in base alle ricette e/o le schede tecniche di produzione, pesandole, miscelando e predisponendo le macchine per l'impasto</p>
<p>Conoscenze</p>	<p>caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura e degli strumenti per fermentazione e panificazione caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti principi di alimentazione con particolare riferimento agli alimenti utilizzati per la realizzazione dei prodotti ed agli effetti della cottura sugli alimenti tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti</p>



REGIONE
PUGLIA



	<p>tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento ed etichettature per realizzare il prodotto finito nel rispetto delle normative vigenti per la vendita al pubblico</p> <p>tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno</p> <p>normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo</p>
Denominazione AdA	gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti
Descrizione della performance	contribuire alla gestione degli ordini ed al ricevimento, controllo e stoccaggio, sia degli approvvigionamenti, che delle derrate alimentari, rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda
Unità di competenza correlata	449
Capacità	<p>controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione</p> <p>applicare metodi e tecniche di conservazione degli alimenti stoccando le derrate secondo le specifiche esigenze di conservabilità</p> <p>controllare la merce decodificando le etichette alimentari e controllando lo stato di conservazione, la qualità e la quantità nel rispetto degli ordini effettuati</p> <p>pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente e nel medio periodo per i processi lavorativi</p> <p>verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate</p> <p>Curare la conservazione delle materie prime e dei semilavorati in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione</p>
Conoscenze	<p>caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento del magazzino</p> <p>fabbisogni di breve periodo delle diverse tipologie di prodotti per assicurare il rifornimento del magazzino</p> <p>normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione dell'efficacia del processo</p> <p>modalità e tempi di conservazione delle materie prime per ottimizzarne l'impiego nella preparazione delle ricette</p> <p>metodi e supporti informatici per la gestione degli ordini e dei fornitori</p>



REGIONE
PUGLIA



Denominazione AdA	pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita
Descrizione della performance	effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza
Unità di competenza correlata	452
Capacità	<p>eseguire periodicamente le necessarie operazioni di igienizzazione e sanificazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili, degli scaffali, delle vetrine, del banco, dell'area di vendita e delle eventuali superfici dei locali adibiti a magazzino con l'ausilio di prodotti specifici secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda</p> <p>conservare i principali strumenti/indumenti e dispositivi di sicurezza e di sanificazione nel rispetto delle norme di sicurezza sulla persona, sui locali e sulle attrezzature</p> <p>effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari, degli impianti e delle apparecchiature per la lavorazione secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda</p> <p>Utilizzare dispositivi di protezione individuali, applicando le procedure di sicurezza in produzione</p> <p>Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica</p> <p>Individuare anomalie funzionamento macchinari e procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati</p> <p>Effettuare la sostituzione di parti di macchinari usurate</p>
Conoscenze	<p>caratteristiche delle attrezzature e dei macchinari per quanto riguarda le opportune procedure da seguire per la relativa pulizia e manutenzione</p> <p>caratteristiche e funzionalità dei prodotti per la pulizia per svolgere correttamente il compito nel rispetto delle normative sanitarie e di sicurezza</p> <p>normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p>