

TECNICHE BASE DI PANIFICAZIONE

Perché partecipare

Il corso mira ad acquisire le competenze di base necessarie per inserirsi all'interno di un laboratorio di panificazione, affiancando gli addetti alle preparazioni di prodotti artigianali di panetteria, seguendo il processo relativo alla lavorazione delle materie prime e dei prodotti e occupandosi principalmente della preparazione degli impasti per la realizzazione di semplici prodotti di panificazione, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Importanti sono anche le attività di pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, lo stoccaggio in magazzino delle materie prime e la conservazione dei semilavorati in celle frigorifere, rispettando quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari.

Chi può partecipare

Per partecipare ai corsi del Catalogo professionalizzante PIAZZA GOL è necessario avere la residenza o il domicilio in Friuli Venezia Giulia.

La partecipazione all'operazione richiede il possesso dei seguenti prerequisiti:

- conoscenza della lingua italiana di livello A2 del quadro comune europeo per l'apprendimento delle lingue
- competenze logico-matematiche di base.

Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio delle qualificazioni regionali.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

- Approntare spazi, materiali ed attrezzature, dalla predisposizione allo sbarazzo finale
- Produrre artigianalmente semplici prodotti di panetteria
- Produrre pizza in teglia e prodotti di panetteria assimilati (focacce)

- Contenuti tecnico-professionali:

> Pianificazione del lavoro:

- Contestualizzazione della figura professionale
- La pianificazione della produzione e il processo di lavoro
- Elementi di merceologia e tecnologia alimentare
- Elementi di igiene e HACCP

> Produzione dei prodotti di panetteria:

- La selezione e il dosaggio delle materie prime
- La preparazione dell'impasto
- La lievitazione e la formatura
- Le tecniche e i parametri di cottura
- I principali prodotti di panetteria artigianale

Il corso comprende inoltre i moduli sulla ricerca attiva del lavoro, accompagnamento al lavoro, sostenibilità ambientale e sulla sicurezza, generale e specifica.

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni richiesto dalla normativa (almeno 6). La durata totale è di **200** di aula e laboratorio. Non è previsto lo stage.

Dove



FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA

Viale de La Comina, 25 - 33170 Pordenone

Tel. 0434 361470

Mail: infocorsi@fondazioneosf.it

Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA)- della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea - NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia.

Come partecipare

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG.

A chi avrà frequentato i moduli sulla sicurezza generale e specifica saranno inoltre rilasciati i relativi attestati, aventi valore legale.

In riferimento alle tematiche HACCP sopra esposte l'allievo che avrà frequentato le ore previste su tali argomenti e avrà superato un apposito test, consegnerà l'attestato specifico di formazione di ADDETTO HACCP.

Referente del corso

Ufficio Analisi Progettazione Promozione

Tel. 0434 361470

Email infocorsi@fondazioneosf.it

Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA GOL sono disponibili sul sito:

<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol/>