

RESKILLING 3.1

Formazione lunga

in relazione ai fabbisogni del mercato del lavoro (C07)

LAVORAZIONE PRODOTTI DA FORNO*

(Nuova proposta progettuale)



200 ore



Presenza e aula virtuale (nel rispetto della DGR 16/2023)



Include la formazione generale sulla sicurezza per lavoratori (D.Lgs 81/08) e le procedure HACCP

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo generale del corso è trasferire ai discenti le seguenti competenze: UdC "Realizzazione impasti e formatura", "Gestione processo di lievitazione", "Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro" e "Cottura prodotti di panificazione" afferenti al profilo professionale "Operatore di panificio" della Regione Lazio – Quadro Nazionale delle Qualificazioni Regionali (QNQR), livello EQF 3.

Obiettivi specifici:

- acquisire conoscenze di base nel ciclo di lavorazione del pane;
- sviluppare abilità nella gestione degli impasti e dei processi di lievitazione e cottura;
- sviluppare competenze per la realizzazione di prodotti da forno speciali.

PROGRAMMA

- Introduzione e orientamento al ruolo
- Tecniche di lavorazione degli impasti e gestione delle materie prime
- Lievitazione, cottura e qualità del prodotto
- Tecniche di panificazione
- Controllo della qualità, igiene e gestione del processo produttivo
- 30 ore di Formazione on the job

REQUISITI IN ACCESSO

- Conoscenza della lingua italiana livello A2