



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



LA FABBRICA DEL SAPERE
Accademia di Formazione, Ricerca e Sviluppo

MiFORMOeLAVORO

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)

Denominazione Corso	Gelatiere Artigianale
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	443 - Tecnico di laboratorio di gelateria
Durata (in ore)	140
N.ro Ore Aula	54
N.ro Ore Laboratorio	86
Tipologia Laboratorio	Laboratorio di Cucina con Macchina Gelato
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - (Lab-Durata modulo: 62 ore) Materiali e tecniche decorative per realizzare allestimenti coerenti con le tendenze del mercato di riferimento - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione dell'efficacia del processo - (Aula-Durata modulo: 12 ore) Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Merceologia alimentare - (Aula-Durata modulo: 12 ore) Intolleranze alimentari - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Standard di qualità dei prodotti alimentari - (Lab-Durata modulo: 24 ore) Scienza e tecnologia del gelato artigianale
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti