



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	Operatore/Operatrice Della Pasticceria
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	34 - operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria
Durata (in ore)	210
N.ro Ore Aula	72
N.ro Ore Laboratorio	138
Tipologia Laboratorio	LABORATORIO DI CUCINA
Prerequisiti d'ingresso	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (Aula-Durata modulo: 6 ore) Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura e degli strumenti per fermentazione e panificazione</li> <li>- (Aula-Durata modulo: 12 ore) 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</li> <li>- (Aula-Durata modulo: 12 ore) Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo</li> <li>- (Aula-Durata modulo: 6 ore) Normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>- (Aula-Durata modulo: 6 ore) Principi di alimentazione con particolare riferimento agli alimenti utilizzati per la realizzazione dei prodotti ed agli effetti della cottura sugli alimenti</li> <li>- (Lab-Durata modulo: 30 ore) Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti</li> <li>- (Lab-Durata modulo: 12 ore) 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</li> <li>- (Lab-Durata modulo: 30 ore) Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno</li> <li>- (Lab-Durata modulo: 6 ore) Modalità e tempi di conservazione delle materie prime per ottimizzarne l'impiego nella preparazione delle ricette</li> <li>- (Aula-Durata modulo: 6 ore) Sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione dell'efficienza del processo</li> <li>- (Lab-Durata modulo: 6 ore) Materiali e tecniche decorative per realizzare allestimenti coerenti con le tendenze del mercato di riferimento</li> <li>- (Aula-Durata modulo: 12 ore) Principi della comunicazione per fornire informazioni utilizzando stili comunicativi e strategie adeguati al contesto</li> <li>- (Aula-Durata modulo: 12 ore) Principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del cliente e le motivazioni di certi orientamenti di acquisto</li> </ul>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti