



REGIONE
LAZIO



PROGETTO CONGUSTO
Corso di qualifica per operatore di panificio e pastificio
SCHEDA INFORMATIVA

PERIODO DI EROGAZIONE: Da marzo '19 a febbraio '20

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

L'intervento complessivo prevede la realizzazione di un corso di formazione per l'acquisizione di qualifica di Operatore di Panificio e Pastificio. Di seguito la descrizione dettagliata delle fasi operative:

1. Percorso di Orientamento al lavoro e alla professione.
2. Formazione in aula. L'intervento formativo in aula ha come obiettivo principale quello di fornire agli allievi le conoscenze teoriche e le abilità pratiche per operare trasversalmente in diversi contesti tecnico/professionali.
3. Stage formativo. Ciascun allievo sarà inserito in un'esperienza di stage che permetterà di sperimentare a livello pratico ed individuale l'applicazione delle competenze e nozioni acquisite in un contesto di lavoro protetto e monitorato da personale esperto. Sono previsti tutor che affiancheranno gli/le allievi/e durante lo stage e ne monitoreranno l'andamento attraverso visite e colloqui, con il compito di facilitare il processo di inserimento in un contesto lavorativo in fase formativa.
4. Esame finale per il rilascio di qualifica e procedure di chiusura dell'attività formativa.
5. Accompagnamento in uscita. A conclusione del percorso, ciascun allievo sarà individualmente accompagnato nella definizione di un proprio piano di azione finalizzato alla ricerca del lavoro, attraverso la stesura di un curriculum vitae, la mappatura delle realtà del territorio potenzialmente interessate al profilo e l'apprendimento delle tecniche idonee al primo contatto.

REQUISITI DI INGRESSO E PROVE DI AMMISSIONE

- Presentazione della domanda nei tempi e con le modalità previsti dall'avviso di selezione entro il 20/02/2019 alle ore 16.00.
- DESTINATARI: migranti, richiedenti asilo, rifugiati politici in gravi condizioni di esclusione sociale e lavorativa.
- Conoscenza della lingua italiana livello A2.

Il 20% dei posti è riservato a migranti con disabilità.

Le prove di ammissione verranno indicate sul sito il 25/02/2019 dalle ore 10.00.

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'Operatore di panificio e pastificio è in grado di realizzare molteplici prodotti di panificazione e di pastificio freschi intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche presso luoghi di produzione di prodotti di panetteria e di pasta fresca (farcita e non) artigianale.

CONTENUTI



REGIONE
LAZIO



- Il ciclo di lavorazione del pane e della pasta fresca
- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio
- Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto
- Ricettario dei prodotti da forno
- Il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasta fresca
- Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.
- Ricettario dei prodotti di pastificio dei ripieni
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari
- Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane e della pasta
- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni
- Conoscenza degli elementi di base della contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione
- Conoscenze e competenze in materia di avviamento d'impresa
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari
- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni
- Elementi di Start Up d'impresa
- Soft skills: sviluppo delle competenze relazionali e trasversali

MODALITÀ DIDATTICA

Aula, laboratorio, stage formativo, percorso di orientamento e accompagnamento al lavoro.

AVVIO CORSO E CALENDARIO

Il corso comincerà il 18 marzo 2019. Il corso si svilupperà per circa tre giorni di aula e tre giorni di stage formativo a settimana. Il calendario verrà consegnato agli allievi selezionati il primo giorno di lezione.

DURATA

Il corso svilupperà 654 ore distribuite in circa 12 mesi.

COSTO

La partecipazione è gratuita ed è prevista un'indennità di frequenza per gli allievi. I corsi sono finanziati dalla Regione Lazio - FSE POR 2014/2020.

ATTESTATO

Si rilascia attestato di qualifica professionale riconosciuto dalla Regione Lazio.

FORMATORI

Docenti con esperienza nel campo della produzione di pane, pizza e pasta fresca e di tutte le materie trasversali.



REGIONE
LAZIO



SEDE

ENGIM San Paolo Via Temistocle Calzetti Onesti 5 - 00146 Roma

MODALITA' D'ISCRIZIONE

Le domande di partecipazione al corso (scaricabile anche dal sito folias.it/formazione) - corredate di copia Documento d'identità, copia codice fiscale (e/o Tessera Sanitaria), copia del permesso di soggiorno, copia iscrizione al Centro per l'Impiego - potranno essere presentate entro il 20/02/2019 alle ore 16.00 con le seguenti modalità:

- **presentazione a mano presso la segreteria ENGIM San Paolo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 16.00 in Via Temistocle Calzetti Onesti 5 - 00146 Roma**
- **tramite e-mail all'indirizzo seg.presidenza@engimsanpaolo.it;**

Per info: tel. 06-55340353

e-mail seg.presidenza@engimsanpaolo.it