

ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DI PASTE FRESCHE E PRODOTTI DA FORNO



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Giovani maggiori di 18 anni e adulti

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Giugno 2024

ORARIO Fascia oraria da definire

GRATUITO

CERTIFICAZIONE FINALE
Validazione delle competenze

270 ORE

STAGE
81 ore

DETTAGLI

Il corso è finalizzato alla certificazione di una parte delle competenze che compongono il profilo professionale dell'Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno, n. 21 del RRPQ della Regione Sardegna. Nello specifico: Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati, n. 20087/401; Cottura dei prodotti da forno/di panificazione, n. 257573/427; Lavorazione e trattamento degli impasti, n. 257570/424.

Svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. Effettua i controlli sul prodotto verificando le condizioni igieniche ed ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e si occupa inoltre della preparazione e pulizia delle attrezzature, degli utensili e dei macchinari necessari alle lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale

AREE FORMATIVE

Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati, Cottura dei prodotti da forno/di panificazione, Lavorazione e trattamento degli impasti

Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

STRUMENTI E RISORSE

Aula didattica - Laboratorio di panificazione

E DOPO?

La figura può operare come dipendente nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo della sua attività al Capo reparto o comunque a responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione

DATA AGGIORNAMENTO
Marzo 2024

STATO ATTIVAZIONE

STATO FINANZIAMENTO
Corsi da presentare nel Catalogo dell'Offerta formativa

ISCRIZIONI ENTRO
I termini di iscrizione verranno definiti una volta attivato il catalogo

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

NUORO Via Manzoni, 30

C. MECCANOGRAFICO: NUCF01000D

www.nuoro.casadicarita.org

/casadicaritaNuoro /casadicaritanuoro
 centro.nuoro@casadicarita.org 800.21.95.10

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito