



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO

“Addetto alla panificazione artigianale: work experience di specializzazione”

In fase di valutazione da parte della Regione del Veneto a valere sulla Dgr n. 717 del 21/05/2018 e pertanto l'avvio dello stesso è subordinato all'approvazione da parte dell'amministrazione regionale

Destinatari

Il corso è rivolto a 9 persone residenti o domiciliate sul territorio regionale, inoccupate e disoccupate ai sensi del D.Lgs. 150/2014 e s.m.i., anche di breve durata, beneficiarie e non di prestazioni di sostegno al reddito a qualsiasi titolo - ad esempio, ASPI, Mini ASPI, NASPI, ASDI [...] -, di età superiore ai 30 anni. La condizione di disoccupazione/inoccupazione viene comprovata dalla presentazione da parte del cittadino di una dichiarazione di immediata disponibilità alla ricerca di un lavoro (DID) presso il Centro per l'Impiego di competenza. Lo stato di disoccupazione decorre dal giorno in cui si rende la dichiarazione di immediata disponibilità (DID). Il presente percorso formativo propone la realizzazione di un piano personalizzato orientato alla riqualificazione e all'inserimento/ reinserimento lavorativo al fine di trasmettere competenze, abilità e conoscenze mirate alla formazione di una figura professionale in grado di svolgere in autonomia attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei prodotti affini.

Per candidarsi è necessario inviare all'indirizzo mail info@unicoop.veneto.it:

- Curriculum Vitae, Copia fronte e retro di un documento di identità in corso di validità e Copia del codice fiscale
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego (se la DID è datata più di un anno fa, si consiglia di aggiornarla)
- Attestazione ISEE < 20.000 € (per avere indennità di frequenza di tirocinio di 6 €/h)
- Indicazione se beneficiari o no di prestazioni di sostegno al reddito (ASPI- Mini ASPI-NASPI-ASDI)

Articolazione del corso

- 150 ore di formazione in aula, che prevedono lezioni frontali, simulazioni, analisi dei casi, work group;
- 320 ore di tirocinio;
- 12 ore di orientamento al ruolo.
- 12 ore accompagnamento al tirocinio

Validità

Al termine del corso e dopo il superamento della prova di accertamento finale, verrà rilasciato un attestato di partecipazione e la certificazione delle competenze acquisite.

Facilitazioni previste

Corso completamente gratuito – finanziato dal FSE; Indennità di frequenza per il periodo di Stage è pari a 3 euro ora/partecipante; tale indennità sarà pari a 6 euro nel caso in cui il destinatario presenti una attestazione ISEE ≤ 20.000 euro. Questa sarà riconosciuta all'allievo solo per le ore effettivamente svolte e solo se avrà raggiunto la frequenza di almeno il 70% del monte ore delle attività formative e del tirocinio, singolarmente considerate.

Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria. Lezioni in aula da lunedì a venerdì per un monte ore settimanale massimo di 40 ore.

Sede

Il corso si svolgerà presso Maggia Forni in Via Torricelli Evangelista, 3 -37036- San Martino Buon Albergo (VR)

Titoli di accesso

Costituiranno titolo preferenziale il possesso di percorso di studi coerente con le materie trattate nel corso o precedenti esperienze lavorative nel settore di riferimento

Programma

Comunicare in maniera efficiente in ambito lavorativo – 12 ore

Ascolto attivo; Tecniche di comunicazione; Comunicazione interpersonale; Elementi di psicologia del lavoro; Approcci e dinamiche del gruppo di lavoro; Differenza tra comunicare ed informare; La comunicazione assertiva. Comunicare con clienti e/o fornitori; acquisire e trasferire informazioni; Riconoscere il proprio stile comunicativo e quello degli altri utilizzare tecniche di comunicazione in pubblico.

Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno - 20 ore

Macchinari, impianti e processi di lavorazione prodotti da forno; Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria Applicare procedure di controllo impianti e macchinari, di manutenzione ordinaria, di richiesta intervento manutenzione specialistica, di ripristino funzionamento macchinari per prodotti da forno; di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari, di sicurezza in produzione e di individuazione anomalie funzionamento macchinari.

Effettuare la formatura dell'impasto e la fermentazione in base ai diversi tipi di prodotti da forno – 30 ore

Principi della fermentazione controllata; Processo di fermentazione panaria. Tipologie di prodotti e loro formatura Applicare modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata, di analisi dei rischi e controllo dei punti critici, di controllo parametri per fermentazione prodotti da forno e tecniche di fermentazione per prodotti da forno; Utilizzare celle di lievitazione per prodotti da forno; Applicare tecniche di modellatura dei prodotti da forno; Utilizzare cilindratrice-spezzatrice, macchinari di laminazione e di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto.

Eseguire operazioni di Confezionamento dei prodotti da forno – 16 ore

Tipologie di confezionamento in base alle tipologie di prodotto; Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchine per confezionamento; Applicare procedure, metodiche e tecniche di confezionamento.

Effettuare la cottura in forno - 20 ore

Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno; Tipologia di prodotti collegati all'impianto; adatto alla loro cottura. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno e tecniche di cottura dei prodotti da forno; Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno.

Applicare metodologie di problem solving e gestione del lavoro – 12 ore

La gestione dello stress e relazione con il proprio ruolo; Problem finding e problem setting; Individuazione delle anomalie e delle criticità Organizzazione del lavoro; Pianificare le attività lavorative, Stendere un piano di lavoro, Organizzare il lavoro con l'apporto di strumenti e metodologie lavorare in gruppo; Coordinare il lavoro di altri; Diagnosticare le proprie competenze, risorse, aspirazioni; Valutare il lavoro, l'efficacia dei procedimenti; Lavorare in autonomia; Prendere decisioni, assumere Responsabilità.

Effettuare l'impasto – 40 ore

Elementi di scienze e tecnologie alimentari; Farine: trattamento e conservazione; Normativa sulla lavorazione delle farine; Processo di impasto Prodotti da forno; Standard di qualità delle materie prime alimentari; Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari; Nozioni su allergeni e celiachia Applicare modalità di regolazione del processo di impasto; procedure di controllo qualità materie prime alimentari e tecniche di impasto per prodotti da forno; Utilizzare macchinari per impasto prodotti da forno, materie prime per impasti di prodotti da forno, strumenti di controllo acidità dell'impasto, strumenti di dosaggio materie prime alimentari e tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia).

Per ulteriori informazioni potete contattarci telefonicamente allo 045-956081



UNIONE ITALIANA COOPERATIVE
UNIONE REGIONALE VENETO



POR FSE 2014-2020
REGIONE DEL VENETO