

Azioni di Politica Attiva del Lavoro a sostegno delle persone disabili



Unione europea
Fondo sociale europeo



Rif PA 2016-5137/RER approvato con DGR 694/2016 del 16/05/2016

Titolo del percorso

OPERATORE PANIFICIO E PASTIFICIO

Descrizione del profilo

L'Operatore di panificio e pastificio è in grado di realizzare molteplici prodotti pastifici freschi e prodotti di panificazione intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche.

Ente di formazione e sede di svolgimento

Tutor Orientamento Formazione Scarl

Via L. da Vinci, 35 – Piacenza

Tel. 0523/456603

Persona da contattare: Marcello Delli

Antoni

Contenuti del percorso

SICUREZZA, PRINCIPI ALIMENTARI, HACCP E IGIENE, MATERIE PRIME, IMPASTI

BASE DELLA TRADIZIONE E ATTREZZATURE, PRODUZIONE DEI SEMILAVORATI,

LAVORAZIONE DEGLI IMPASTI

Numero partecipanti e requisiti di accesso

Il percorso formativo è rivolto a 12 persone iscritte al

Collocamento Mirato, prese in carico dai Servizi per l'Impiego, con la stipula di un Patto di Servizio comprendente le misure di politica attiva del lavoro di cui alla DGR 1988/2009 e al D.Lgs 150 del 24/09/15. Non è richiesto il possesso di competenze relative al profilo ed all'area professionale di riferimento.

Iscrizione e criteri di selezione

Sono previsti dei colloqui con i potenziali candidati segnalati dal Servizio competente, finalizzato a:

- la verifica della comprensione del profilo professionale di riferimento;
- l'analisi della motivazione e delle aspettative; la conferma della sostenibilità della partecipazione.

Una eventuale selezione terrà in considerazione dei criteri di cui sopra. La graduatoria delle persone ammesse sarà resa pubblica preliminarmente all'avvio, nel rispetto delle direttive vigenti.

Quota iscrizione

Il corso è gratuito perché finanziato dalla Regione Emilia-Romagna grazie a risorse del Fondo Regionale Disabili. Si prevede l'erogazione di un'indennità di frequenza di € 3,10 per ogni ora effettivamente frequentata.

Attestato rilasciato

A seguito del superamento delle prove in itinere e del colloquio valutativo finale, sarà rilasciato un Certificato di Competenze (ai sensi della DGR 739/2013) relativamente alle Unità di Competenza UC della Qualifica Regionale Operatore panificio-pastificio, UC “lavorazione impasti” e UC “Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati”

Durata e periodo di svolgimento

Durata: 300 ore di cui 120 di stage

Periodo di svolgimento: Novembre -maggio

Riferimenti

Rif. P.A. 2016-5137/RER approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 694 del 16/05/2016



Foto di repertorio, partecipanti alla recente edizione del corso in oggetto