

## Allegato 7 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi Upskilling ai fini dell’inserimento nel Catalogo regionale dell’offerta formativa GOL

### SINTESI

#### A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell’ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

**A.2 Area di formazione di riferimento** (\*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

#### A.3 Titolo del percorso formativo

**Tecniche di realizzazione degli impasti lievitati**

#### A.4. Inquadramento livello EQF

**3° livello delle EQF**

**A.5 Settore economico professionale (SEP)** (*fare riferimento al SEP prevalente*) con riferimento all’articolazione dell’Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

Produzioni alimentari

## A.6 Area / aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria

## A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

6.5.1.2.1 - Panettieri

## A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi

C.10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca

C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati

C.10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

C.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta

C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari

C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca

## A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Produrre beni/Erogare servizi	UC - - Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione
Gestire i fattori produttivi	UC - - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Panetteria

## A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	La competenza si esplica nelle tre principali fasi di seguito: Preparazione degli impasti: Saper scegliere e combinare gli ingredienti per ottenere impasti con la giusta consistenza. Formatura: Dare forma ai prodotti rispettando le caratteristiche del risultato finale desiderato. Controllo della lievitazione: Monitorare e gestire i tempi e le condizioni di

	lievitazione per garantire la crescita ottimale e la qualità del prodotto. <b>Presente nel repertorio regionale della Regione Umbria</b>
Risultato atteso	Preparare e conservare i semilavorati di panetteria in modo che siano adatti alla preparazione dei prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione
Conoscenze minime	<p>Tecniche di fermentazione.</p> <p>Tecniche di preparazione della lievitazione naturale.</p> <p>Elementi di merceologia di settore: le materie prime.</p> <p>Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione.</p> <p>Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e lievitazione dei prodotti da forno.</p> <p>Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.</p> <p>Fasi del processo di conservazione.</p> <p>Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).</p> <p>Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, etc.</p> <p>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.</p> <p>Ricettario dei prodotti da forno.</p> <p>Tecniche di manipolazione dell'impasto: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.</p>
Abilità minime	<p>Realizzare impasti applicando le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di impasto da preparare. realizzare impasti amalgamando tutti gli ingredienti a mano o utilizzando le macchine apposite.</p> <p>Effettuare la formatura dei prodotti da forno applicare tecniche e procedure, manuali o utilizzando macchine, di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti. applicare sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati seguire il processo di lievitazione dei prodotti da forno Applicare tecniche e procedure di lievitazione determinando le condizioni ottimali (temperatura, umidità, tempi, ...)</p>
<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
Titolo UC	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Panetteria
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi

<p>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</p>	<p>La competenza si esplica nelle tre principali fasi di seguito                  Gestire e mantenere la pulizia: Assicurare che il laboratorio e le attrezzature siano sempre igienizzati.                  Applicare normative sanitarie: Seguire protocolli di sicurezza alimentare e igiene per prevenire contaminazioni.                  Supervisionare le procedure: Controllare che tutto il personale rispetti le regole di pulizia e igiene. <b>Presente nel repertorio regionale della Regione Umbria</b></p>
<p>Risultato atteso</p>	<p>Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.</p>
<p>Conoscenze minime</p>	<p>Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.                  Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari .                  Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.                  Principi di igiene e cura della persona.                  Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell' ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.</p>
<p>Abilità minime</p>	<p>Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. utilizzare detersivi e detergenti adeguati.                  Lavare e sanificare l'area di lavoro applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. utilizzare detersivi e detergenti adeguati.                  Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.                  Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.                  Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione. Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. curare la propria igiene personale.</p>

### A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Soggetti che dimostrino, in sede di assessment a cura dei Centri per l'Impiego e APL, una comprovata prossimità all'interno del mercato del lavoro e che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione.

### A.12 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD)

**80 ore di aula in presenza**

### A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Accoglienza e patto formativo	/	2	
2	Impasto, formatura e lievitazione	Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione	66	0
3	Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Panetteria	12	0
Totale			80	0

### A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): Attestato di formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro ai sensi dell'art. 37 del Dlg. 81/2008 al superamento di apposita verifica.

Eventuali Note:

### A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	Innovazione Terziario S.C. a R.L. - Impresa Sociale
---------------------------------	---

Referente	Pispola Cecilia Tel. 0755729935  Email c.pispola@universitadeisapori.it  Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) <a href="mailto:innovazioneterziario@pec.it">innovazioneterziario@pec.it</a>
-----------	---

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	<b>Scuola di Arti e Mestieri G.O. Bufalini - Centro di Istruzione e Formazione professionale ASP</b>
Referente	Cognome e nome <b>Menichetti Marco</b> Tel. <b>075/8554245</b>  Email <a href="mailto:direzione@gobufalini.it">direzione@gobufalini.it</a>

--	--

**A.19 Sedi di svolgimento del percorso** (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	Scuola di Arti e Mestieri G.O. Bufalini - Centro di Istruzione e Formazione professionale <i>ASP</i>
Indirizzo	Via San Bartolomeo snc, 06012 Città di Castello (PG)

N. sede	Università dei Sapori Scarl
Indirizzo	Via Fontivegge n. 55 – 06124 Perugia (PG)

N. sede	ASP G.O. Bufalini
Indirizzo	Via San Bartolomeo n. 1 -06012 Città di Castello (PG)

N. sede	Magrelli Ospitalità Srl
Indirizzo	Via Roma n. 15 – 06043 Cascia (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Gubbio
Indirizzo	Via Aristotele n. 46/48 06024 Gubbio (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Bastia Umbra
Indirizzo	Piazza Moncada c/o Centro Lodovico Maschiella – 06083 Bastia Umbra (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Castiglione del Lago
Indirizzo	Via Giosuè Carducci n. 26 – 06061 Castiglione del Lago (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Spoleto
Indirizzo	Via Nuova n. 3 – 06049 Spoleto (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Foligno
Indirizzo	Via Piermarini n. 24 – 06034 Foligno (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Terni
Indirizzo	Largo Volfango Frankl n. 10 – 05100 Terni (TR)

N. sede	Socrates Formazione Srl Unipersonale
Indirizzo	Via Luigi Galvani n. 11 – 05100 Terni (TR)

N. sede	CO. Ge.S.T.A. arl
Indirizzo	Via delle Acacie n. 12 – 05018 Orvieto (TR)