

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

Competenze di pasticceria da forno

A.4. Inquadramento livello EQF

3

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

SEP 02 – 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 1 - Realizzare prodotti di pasticceria da forno
	UC 2 - Effettuare la cottura in forno
Gestire i fattori produttivi	UC 3 - 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	UC 1 - Realizzare prodotti di pasticceria da forno
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Saper identificare e realizzare le ricette di prodotti dolci da forno applicando le procedure e le tecniche di cottura adeguate. Repertorio Regionale Umbria
Risultato atteso	Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti e i semilavorati da utilizzare e applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Ricettario di base. • Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari. • Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione. • Procedure e tecniche di formatura. • Tempi, temperature, tecniche di cottura dei prodotti di pasticceria da forno.

	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, ...). Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare semilavorati della pasticceria da forno con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria. Preparare prodotti di pasticceria da forno applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 2 - Effettuare la cottura in forno
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Acquisire tecniche di cottura per realizzare al meglio i prodotti da forno e valutare la qualità dei prodotti finiti e le fasi di lavorazione. Repertorio Regionale Umbria
Risultato atteso	Realizzare prodotti da forno identificando i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di cottura
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo. Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> Effettuare la cottura in forno applicando le tecniche adatte ai diversi prodotti da forno

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 3 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Panetteria
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Acquisire le conoscenze per lavare le attrezzature e gli strumenti e sanificare l'area di lavoro nel rispetto delle norme in materia di gene degli alimenti. Repertorio Regionale Umbria
Risultato atteso	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

Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none">• Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati• Lavare e sanificare l'area di lavoro• Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti

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.

Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno a livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente

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

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC / segmento	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	UFC 1 – La realizzazione dei prodotti di pasticceria da forno	UC 1 - Realizzare prodotti di pasticceria da forno	28	0
2	UFC 2 - La cottura dei prodotti da forno	UC 2 - Effettuare la cottura in forno	36	0
3	UFC 4 – Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	UC 3 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Panetteria	12	0
Totale			76	0

A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

ABILITAZIONE

ALTRO: Attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii.

Eventuali Note:

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

Denominazione e ragione sociale	Scuola di formazione professionale .form
Referente	Cognome e nome Belluccini Maria Rita Tel. 0742.391098 Email mr.belluccini@puntoform.it Indirizzo PEC puntoform@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	Punto Formazione srl
Referente	Cognome e nome Moriconi Serenella Tel. 0742.340904 Email s.moriconi@puntoformazione.net

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	1
Indirizzo	Via delle Industrie, 5 - Foligno

N. sede	2
Indirizzo	Via dell'Artigianato, 1 - Foligno

N. sede	3
Indirizzo	Via Settevalli, 324 - Perugia

N. sede	4
Indirizzo	Fraz. Costa di Trex, 37 - Assisi

N. sede	5
---------	---

Indirizzo	Via Manara, 6 -Terni
-----------	----------------------

N. sede	6
---------	---

Indirizzo	Via Vasari, 11 - Orvieto
-----------	--------------------------

N. sede	7
---------	---

Indirizzo	Via San Bartolomeo, 12 – Città di Castello
-----------	--------------------------------------------