

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 per la preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria

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 23 – Servizi turistici

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

ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
 ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina
 ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione
 I.56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie
 I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi
 I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting
 I.56.29.10 - Mense
 I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
 I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Definire obiettivi e risorse	UC - Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
	UC -
	UC -.
Produrre beni/Erogare servizi	UC - Realizzare prodotti di pasticceria
	UC -
	UC -

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

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse

Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.
Conoscenze minime	Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. Format tipo di contratto. Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio. Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
Abilità minime	Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale:- verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta. Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato:- gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata- gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Realizzare prodotti di pasticceria
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Realizzare prodotti di pasticceria Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura

<p>Conoscenze minime</p>	<p>Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione Procedure e tecniche di formatura Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati). Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo). Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso. Tempi, temperature e modalità di cottura Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale Realizzazione e lavorazione del cioccolato</p>
<p>Abilità minime</p>	<p>Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili. Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti. Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter,...) e recipienti per la realizzazione dei dolci. Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno Realizzare e lavorare cioccolato Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato. Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale. Apportare variazioni alla preparazione di dolci. Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria. Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria. Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità. Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma.</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.

Beneficiari del programma GOL. Requisiti di accesso: assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione. Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

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

40 ore (di cui 8 in FAD)

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Segmento di accoglienza e messa a livello		2	0
2	UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	UC1 "Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma".	6	4
3	UFC 2 - Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria	UC2 "Realizzare prodotti di pasticceria"	32	4
		Totale	40	8

A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note:

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

Denominazione e ragione sociale	TEKNA SRL
Referente	Cognome e nome Albucci Ronny Tel. 0744423118 Email info@chefacademy.it Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) tekna@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	ARIS FORMAZIONE E RICERCA SOC. COOP.
Referente	Guerra Federica Tel. 0755848056 Email progettazione@arisformazione.it

D.9 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	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 6, Terni

N. sede	2
Indirizzo	TEKNA SRL Piazza Clai, 19, Terni

N. sede	3
Indirizzo	TEKNA SRL Via degli Artieri, 9/11, Terni

N. sede	4
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 11/13, Terni

N. sede	5
Indirizzo	Piazza Clai, 37, Terni

N. sede	6
Indirizzo	Via L. Libertini, 20, Terni c/o Expert s.a.s.

N. sede	7
Indirizzo	Via Treves, 1, Corciano (PG) c/o L.R. Forniture s.a.s.

N. sede	8
Indirizzo	Largo Cacciatori delle Alpi, 5, 06121, Perugia c/o Accademia Britannica Umbra srl

N. sede	9
Indirizzo	Largo Federico Frezzi, 2-4 piano terra, Angolo Via Brunetti, 1, Foligno (PG) c/o Rione Ammanniti

N. sede	10
Indirizzo	Via G. Saragat, 16, 06049, Spoleto c/o Athena formazione srl