



Operatore delle arti bianche (panificatore-pizzaiolo)



INIZIO CORSO: lunedì 16 novembre 2020

durata: 100 ore

La farina è l'ingrediente più importante della dieta mediterranea, in quanto viene usata per la realizzazione del pane, della pasta, della pizza e dei dolci. Oggi il mercato dell'arte bianca è in continua evoluzione: da un lato c'è un ritorno ai grani antichi, dall'altro viene perseguita l'innovazione con l'uso di farine speciali e farine senza glutine. L'obiettivo è quello di incontrare le **esigenze del consumatore moderno**, sempre più attento ad uno stile di vita sano e ad un'alimentazione consapevole e genuina.

Ecco perché il panificatore-pizzaiolo oggi acquisisce un ruolo di rilievo nel comparto del Food&Beverage e la sua professionalità richiede nuove competenze: studio, tecnica e creatività nella ricerca di nuove combinazioni per offrire proposte in linea con le esigenze del mercato.

Il corso, rivolto a soggetti disoccupati di età superiore ai 30 anni, intende promuovere lo sviluppo di quelle competenze necessarie a costruire la figura professionale di **“OPERATORE DELLE ARTI BIANCHE”**, ossia panificatore-pizzaiolo, favorendone l'inserimento lavorativo in un contesto dinamico e in via di sviluppo.

Calendario corso: Dal 16 novembre al 2 dicembre 2020 con orario 9.00 -13.00 e 14.00 -18.00. Il calendario completo con il dettaglio dei moduli formativi sarà consegnato il primo giorno del corso.

Obiettivi:

Che cosa sa fare l'OPERATORE DELLE ARTI BIANCHE?

- Realizza impasti per i prodotti di panetteria e pizzeria
- Realizza la formatura dell'impasto e predispone la lievitazione
- Realizza la cottura dei prodotti a seconda della specificità di ognuno
- Ricerca e combina materie prime di qualità nella realizzazione dei prodotti
- Garantisce la conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari
- Opera secondo le disposizioni normative in materia di salute e sicurezza e autocontrollo alimentare

Contenuti:

MODULI - ORE

- Orientamento al lavoro per favorire l'occupabilità - 4, Modulo teorico
- Farine e lieviti: materie prime e caratteristiche merceologiche - 8, Modulo teorico
- Tecniche di panificazione - 30, Modulo pratico
- Tecniche di pizzeria - 30, Modulo pratico
- Food cost & pricing per i prodotti da forno - 6, Modulo teorico
- Regimi alimentari particolari e relative caratteristiche - 4, Modulo teorico
- Etichettatura e allergeni - igiene dell'ambiente di lavoro - 6, Modulo teorico
- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro - 8, *Formazione obbligatoria secondo D.Lgs. n. 81/2008
- Autocontrollo alimentare e HACCP - 4, *Formazione obbligatoria secondo il Regolamento Europeo CE 852/2004

Termini finanziamento:

CORSO FINANZIATO AL 100%

Calendario

Lunedì 16 novembre 2020

Dalle ore 9.00 alle ore 18.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 9 novembre 2020

Destinatari:

Inoccupati/disoccupati residenti/domiciliati nel territorio regionale del Veneto nella provincia di Vicenza, di età superiore ai 30 anni, interessati ad acquisire e/o approfondire competenze teoriche e pratiche immediatamente spendibili sul mercato del lavoro nel ruolo di panificatore-pizzaiolo.

Saranno valutate positivamente esperienze pregresse inerenti al profilo in uscita. La selezione dei potenziali destinatari avverrà tramite colloqui individuali per verificare il possesso dei requisiti richiesti e la motivazione a partecipare al percorso formativo. I posti disponibili sono 12.

REQUISITI DI ACCESSO

- Residenza in provincia di Vicenza
- Stato di disoccupazione rilasciato dal Centro per l'Impiego
- Età superiore ai 30 anni