Progetto GOL - Percorso di Reskilling per il profilo di OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE

durata: 160 ore

Il panettiere è un mestiere che vanta una tradizione millenaria e che ancora oggi si pone come una delle professioni più antiche e apprezzate in Italia. Si tratta di un professionista in grado di coniugare competenze specialistiche molto avanzate e creatività, e il cui ruolo si è profondamente evoluto nel tempo per rispondere ad una clientela sempre più attenta e consapevole.

Quali sono nel dettaglio i compiti dell’operatore della panificazione?

Questa figura si occupa della produzione di prodotti di panetteria artigianale, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l’utilizzo di macchinari e strumentazioni. Realizza gli impasti, cura la lievitazione e si occupa della cottura e dell’esecuzione di finiture e decorazioni sui prodotti. Si relaziona con i responsabili della produzione.

Obiettivi:

Obiettivo del corso è quello di aggiornare le competenze dei destinatari che desiderano ricollocarsi nel mercato del lavoro con il profilo di operatore della panificazione.

Contenuti:

REALIZZARE L’IMPASTO DI PRODOTTI DI PANETTERIA
• Processo di lavorazione dei prodotti di panetteria
• Tipologia di grani, cereali e farine utilizzati nella produzione di panetteria artigianale: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche, nutrizionali e organolettiche, indicatori di qualità
• Tecniche di manipolazione dell’impasto
• Tipologia, caratteristiche e funzionalità dei principali macchinari e attrezzature e per la lavorazione dell'impasto
• Dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare
• Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lavorazione degli impasti
• Disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti di panetteria tipici e speciali (senza glutine, bio, …)
• Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla realizzazione degli impasti

REALIZZARE LA FORMATURA DELL’IMPASTO
• Tecniche di manipolazione dell’impasto: formatura, cilindratura, ecc.
• Tipologia, caratteristiche e modalità di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la formatura
• Disposizioni e normative specifiche per la conservazione ed il trattamento di semilavorati destinati ad esigenze alimentari speciali
• Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla formatura dell’impasto
• Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la formatura dell’impasto

PREDISPORRE LA LIEVITAZIONE DELLE FORME DI IMPASTO
• Sistemi di misurazione del grado di lievitazione
• Caratteristiche ed impieghi dei diversi sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali)
• Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
• Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lievitazione
• Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP relativi alla lievitazione delle forme da impasto

REALIZZARE LA COTTURA DEI PRODOTTI DI PANETTERIA
• Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni
• Caratteristiche dei complementi per le guarnizioni
• Procedure e strumenti di controllo del processo di cottura per prodotti di panetteria
• Procedure di allestimento, pulizia e manutenzione del forno
• Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei prodotti di panetteria
• Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla cottura dei prodotti da forno

Calendario

Destinatari:

Il corso è rivolto a persone disoccupate che hanno la necessità di aggiornare ed adeguare le proprie competenze per potersi ricollocare nel mercato del lavoro. In particolare possono aderire al corso:
• percettori di ammortizzatori sociali in costanza e in assenza di rapporto di lavoro (NASPI e DISCOLL);
• percettori di reddito di cittadinanza;
• giovani NEET (disoccupati e non iscritti a percorsi di studio) con meno di 30 anni;
• donne disoccupate in condizioni di svantaggio;
• over 55 anni disoccupati;
• persone disoccupate con disabilità o fragilità;
• lavoratori con redditi molto bassi (working poor).