

INFORMATIVA COMPLESSIVA inerente il PROGETTO “ARTE BIANCA: INNOVAZIONE DI MESTIERE” CUP F84J19001390009

AUTORIZZATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. G03520 DEL 26/03/2019

IL PROGETTO: STRUTTURA E OBIETTIVI

Il progetto “ARTE BIANCA: INNOVAZIONE DI MESTIERE” consta di 3 Linee di Azione:

Linea 1: percorso formativo rivolto a n. **15** giovani ed adulti, **disoccupati ed inoccupati** per il conseguimento del Certificato di Qualificazione Professionale in “**Addetto alla promozione ed alla vendita di prodotti da forno, tipici e street food**”, della durata di n. **350 ore**, di cui n. **180 di stage** presso botteghe/impresе artigiane del settore e seguito da n. 15 ore di consulenza individualizzata per favorirne l’inserimento professionale e la creazione di impresa. [Cod. SiGem: 15044AC0000400001]

Linea 2: : formazione collettiva e coaching individuale per 13 artigiani del settore della Panificazione artigianale per l’introduzione in azienda di competenze relative all’“Innovazione nella panificazione: Street food e gastronomia”. Il percorso avrà durata di 40 ore ad artigiano, di cui 20 in formazione collettiva e 20 di coaching individuale [Cod. Sigem: 15044AC0000400002];

LINEA 3 – percorso formativo rivolto a n. **15** giovani ed adulti, **disoccupati ed inoccupati**, per la **Qualifica di “Panificatore”**, della durata di n. **560 ore**, di cui n. **200 di stage** presso botteghe/impresе artigiane del settore e seguito da n. 15 ore di consulenza individualizzata per favorirne l’inserimento professionale e la creazione di impresa [Cod. Sigem: 15044AC0000400003];

Le tre linee di intervento agiscono in sinergia per il raggiungimento degli obiettivi comuni posti dal progetto:

- sviluppare negli artigiani conoscenze e competenze per l’introduzione di nuovi prodotti da affiancare a quelli tradizionali, al fine di diversificare l’offerta e raggiungere nuovi target di clientela per supportare la tenuta e lo sviluppo aziendale;
- fornire a giovani ed adulti conoscenze, abilità e competenze dell’intero processo produttivo della panificazione, dalle basi tradizionali alle nuove tendenze, rispondendo ai fabbisogni di professionalità espressi dal comparto per un proficuo inserimento lavorativo o per la creazione di attività autonome;
- creare ed introdurre nuove professionalità esperte del settore della panificazione che, grazie alle competenze in ambito di promozione e vendita, stimolino l’attività tradizionale, garantiscano il buon fine dell’introduzione dei nuovi prodotti e favoriscano lo sviluppo delle realtà artigiane, anche di nuova creazione, in cui sono inseriti;
- garantire, con le azioni di orientamento iniziale e di accompagnamento in uscita, l’aderenza e la coerenza tra personali attitudini, aspettative, obiettivi;

- favorire l'occupabilità della componente femminile grazie al rafforzamento di capacità e competenze in un settore dalle elevate prospettive di crescita.

INFORMATIVA SPECIFICA inerente la LINEA 3

Corso di QUALIFICA

PANIFICATORE

AZIONE FORMATIVA DI QUALIFICA LINEA 3 Codice CUP **F84J19001390009** Cod. Sigem: **15044AC0000400003** Priorità 8.i Asse I Ob. Specifico 8.5 AUTORIZZATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. G03520 DEL 26/03/2019

LA FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

Il Profilo di **Operatore di panificio e pastificio** è inserito nel Repertorio Regionale delle competenze e dei profili formativi istituito con Deliberazione n. 452 del 11/09/2012 all'Allegato B.

Le Unità di Competenza che compongono il Profilo sono così descritte e declinate:

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITÀ (essere in grado di)	CONOSCENZE (conoscere)
1. Lavorazione impasti	<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare - Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto -acqua, sale, farine, strutto, ecc. - Selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne - Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti 	<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca - Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura del pane e della pastafresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)
2. Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie - Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. - Applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindatura trasformando l'impasto in un semilavorato - Rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc. - Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia, la lievitazione e la cottura: impastatrici, celle di lievitazione, forni, ecc.
3. Lievitazione semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> - Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc. - Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico chimiche del prodotto - Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione - Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative 	<ul style="list-style-type: none"> - Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. - Principali riferimenti legislativi normativi in materia di HACCP e norme tecniche di settore - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro - Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione

- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate -consistenza, forma, peso, ecc.-
- Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura - evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, ecc.-
- Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative anche di carattere tecnologico - temperatura, tempo, ecc.-
- Valutare qualità dei pani prodotti traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative

4. Cottura prodotti di panificazione

Il percorso proposto, che conduce alla Qualifica di "Panificatore", affronta tutte le Unità di Competenza previste, applicandole al comparto della Panificazione appunto, ed integrando con i moduli afferenti a:

- L'artigianato in Italia e nel Lazio e il settore della panificazione
- Mettersi in proprio: avvio dell'attività autonoma;
- Marketing del punto vendita;
- Tecniche di vendita;
- Pasticceria da forno;
- Panificazione speciale;
- Produzioni innovative: street food e gastronomia.

DURATA, FASI E PROGRAMMA DIDATTICO

L'azione consta in un percorso formativo – LINEA3, : percorso formativo rivolto a n. **15 giovani ed adulti, disoccupati ed inoccupati**, per la **Qualifica di "Panificatore"**, della durata di n. **560 ore**, di cui n. **200 di stage** presso botteghe/imprese artigiane del settore e seguito da n. **15 ore di consulenza individualizzata** per favorirne l'inserimento professionale e la creazione di impresa;

Trasversalmente, avranno acquisito conoscenze per lo start up e la gestione di attività lavorative autonome e, grazie alla fase di accompagnamento individuale al lavoro, potranno trovare impiego in aziende del settore o avviare una propria micro-impresa artigiana.

Al fine del raggiungimento dei suddetti obiettivi, l'intervento didattico sviluppa i seguenti contenuti formativi:



AREA	MODULO	DURATA ORE
AZIENDALE	L'artigianato in Italia e nel Lazio e il settore della panificazione	18
	Inglese tecnico di settore	12
	Mettersi in proprio: l'impresa artigiana	30
	Marketing del punto vendita	15
	Tecniche di vendita	15
TECNICA	Il mestiere del fornaio	16
	HACCP per Responsabili	20
	Prodotti tradizionali salati nazionali e locali	100
	Pasticceria da forno	50
	Panificazione speciale	30
	Produzioni innovative: street food e gastronomia	30
	Stage in azienda	200
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	Primo soccorso aziendale	12
	Sicurezza nei luoghi di lavoro: attività basso rischio	8
	Prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze nelle attività di incendio basso	4

AULE, LABORATORI E ATTREZZATURE

Le lezioni in aula si terranno nella sede accreditata di CNA Sostenibile, in Via dell'Industria, snc di Viterbo. La sede dispone di due **aule** e di un **laboratorio informatico**. Le lezioni di laboratorio si terranno presso il **Laboratorio Mancinelli Group** in Strada Poggino 85/91 Viterbo (VT).

PROVA DI VERIFICA FINALE E RILASCIO ATTESTATO FREQUENZA

Al termine del corso è previsto un **esame finale** di qualifica da sostenere in presenza di **una commissione esaminatrice formalmente costituita e presieduta da un membro nominato direttamente dalla Regione Lazio**. Per accedere all'esame è necessario **aver frequentato almeno il 80% della durata** complessiva del percorso formativo aula + stage (80% di 560 ore). Resta l'obbligo di frequenza per ciascun partecipante delle 15 ore di accompagnamento individuale. Al superamento dell'esame, sarà rilasciato un **attestato di Qualifica** valido agli effetti del D.lgs 16 gennaio 2013, n. 13 e della Legge Regionale n° 23 del 25 febbraio 1992.

ULTERIORI ATTESTAZIONI RILASCIATE



Settore Orientamento Formazione Lavoro

Ente Accreditato Formazione Superiore Continua e Orientamento
Determinazione Regionale n.D2828 del 17.09.2009 e s.m.i
tel 0761.1768398 - fax 0761.342854 - formazione@cnasostenibile.it

CNA Sostenibile srl
Via Dell'Industria snc · 01100 · Viterbo (VT)
C.F. e P.IVA 01875110569 REA 135445
Centralino 0761.176831

Gli allievi che abbiano **frequentato le lezioni** relative al D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro) ed all'Allegato 4 al D.M. n. 388 del 15 luglio 2003 (Primo soccorso aziendale) e **superato le prove di valutazione finale**, conseguiranno i seguenti attestati di frequenza e profitto:

- Corso di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro rivolto ai lavoratori – basso rischio;
- Addetto al Primo Soccorso Aziendale;
- Addetto alla Prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze nelle attività di incendio basso.

Gli allievi che abbiano **frequentato le lezioni** relative al D.G.R.L. n.282 del 08/05/2002 e s.m.i. come da D.G.R.L. n.825 del 03/11/2009 (Addetti del settore alimentare e mangimistico) conseguiranno l'Attestato di frequenza e profitto di **HACCP per Responsabili**.

INDENNITA' DI FREQUENZA

E' prevista una indennità di frequenza destinata ai disoccupati e inoccupati pari a **€ 1,67/ora**. L'indennità viene riconosciuta a fronte dell'effettiva presenza alle lezioni e fino a concorrenza massima di 580 ore corrispondenti a 560 ore di corso (teoria, pratica e stage) + 15 ore di accompagnamento + 5 ore previste per la verifica finale di apprendimento.

**La partecipazione al progetto è GRATUITA,
il progetto è cofinanziato dall'Unione Europea - POR FSE 2014/2020**