



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DEL LAVORO FORMAZIONE PROFESSIONALE,
COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

SERVIZIO COORDINAMENTO TERRITORIALE DELLE SEDI PERIFERICHE CAGLIARI , CARBONIA IGLESIAS, MEDIO CAMPIDANO E ORISTANO

C.R.F.P. CARBONIA

SCHEDA INFORMATIVA CORSO

DENOMINAZIONE CORSO	"ADDETTO ALLA PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO"				NR. CORSO	090701
TIPO DI CORSO	Qualifica	Durata ore	800	numero utenti	15	
SEDE PREVISTA DI SVOLGIMENTO	C.R.F.P. DI SANT' ANTIOCO, PROL. VIALE TRENTO					
REQUISITI RICHIESTI	<ul style="list-style-type: none">➤ Disoccupati/inoccupati alla data di pubblicazione del bando➤ Età min. anni 18 alla data di scadenza del bando➤ Residenza in Sardegna da almeno un anno alla data di scadenza del bando➤ In possesso di Licenza Media inferiore o prosciolti dall'obbligo scolastico➤ Priorità: residenza e/o domicilio in ambito provinciale					
DESCRIZIONE PROFILO PROFESSIONALE	L'Addetto alla pasticceria e prodotti da forno è l'addetto alla produzione, in modo autonomo e competente, di pasticceria fresca, da forno, dolci lievitati, prodotti salati e panetteria nelle aziende del settore dolciario e della panificazione; può svolgere attività specifiche in imprese artigianali o in imprese dolciarie come impastatore, informatore o decoratore. Sa usare e mantenere efficienti le attrezzature; elabora ricette e ne modifica la composizione a seconda delle esigenze.					
CONOSCENZE (conoscere)	<ul style="list-style-type: none">✓ Conoscere la tecnica professionale di pasticceria e panificazione;✓ Conoscere le tecniche di confezionamento e presentazione dei prodotti;✓ Conoscere le caratteristiche merceologiche dei prodotti dolciari;✓ Conoscere elementi di chimica e biologia✓ Conoscere elementi di scienze dell'alimentazione;✓ Conoscere le normative igienico-sanitarie;✓ Conoscere le normative di antinfortunistica e sicurezza del lavoro;✓ Conoscere i criteri generali in materia di antincendio e di primo soccorso;✓ Conoscere le tecniche pubblicitarie e di marketing;✓ Conoscere le procedure di HACCP;✓ Conoscere La normativa relativa ai contratti di lavoro;✓ Conoscere l'inglese al livello A1;✓ Conoscere l'informatica di base;					
CAPACITA' (essere in grado di)	<ul style="list-style-type: none">✓ Realizzare le preparazioni di pasticceria e prodotti da forno (lievitazione e cottura degli impasti, farcitura, decorazione, assemblaggio e confezionamento del prodotto);✓ Effettuare l'analisi organolettica dei prodotti;✓ Individuare le combinazioni di gusti, forme, sapori;✓ Organizzare gli spazi di lavoro ed espositivi (banco, vetrine frigo, ecc);✓ Programmare le produzioni giornaliere, settimanali e stagionali;✓ Elaborare nuovi prodotti e definire nuove modalità di presentazione;✓ Trattare con i fornitori e verificare la qualità delle forniture;✓ Gestire gli approvvigionamenti e la conservazione delle materie prime;✓ Garantire pulizia e igiene di locali e attrezzature;✓ Definire costi e prezzi dei prodotti;✓ Utilizzare le attrezzature e le macchine da lavoro;✓ Applicare le procedure di HACCP.					
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Aziende artigianali del settore					