

SCHEMA DESCRITTIVA PERCORSO GOL Programmato

ID 4286 del 19/01/2023

Denominazione Percorso	Operatore di panificazione e produzione di pasta
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Tipologia	Lungo
Durata	300 ore

Unità di Competenza

Cottura dei prodotti di panetteria e pizza. Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza. Lavorazione degli impasti. Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza. Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta. Interagire attraverso le tecnologie digitali. Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali

Descrizione Esigenze

Le aziende partner esprimono l'esigenza di competenze nell'area della produzione di prodotti di panetteria, pizza e pasta, con riferimento alle attività di calibrazione, formatura lievitazione cottura farcitura e/o la finitura dei prodotti di panetteria e pizza e alle attività di formatura, taglio, essiccamento, ed eventuale pastorizzazione, per la produzione della pasta fresca. Connessa a tali competenze è segnalata l'esigenza di competenze digitali inerenti alla gestione delle informazioni, della documentazione, delle relative comunicazioni, anche attraverso l'utilizzo di tecnologie digitali

Ore di Formazione Teorica in Presenza (di cui Formazione Digitale)	100 40
Ore di Laboratorio specialistico	50
Sede	<i>Via Vicinale Santa Maria del Pianto n. 1, Napoli</i>

Ore di Stage	150
Aziende aderenti (elenco in corso di aggiornamento)	GIAL SRL, PIVA 06882701219, Via Cintia 249/251 ang. Via Marco Aurelio (cc Azzurro) Napoli APPIA STORE SRL, P.IVA 07356491212, Ss Appia km 18.700, Giugliano in Campania (NA)

Indennità Oraria	1 euro
------------------	--------

Livello EQF	3
-------------	---

Info	www.esseffeci.com/par-gol
------	--