

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

<p>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</p>
--

Descrizione Esigenze

<p>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</p>

Ore di Formazione Teorica in Presenza (di cui Formazione Digitale)	180 40
Ore di Laboratorio specialistico	0
Sede	<i>Via Vicinale Santa Maria del Pianto n. 1, Napoli</i>

Ore di Stage	120
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
------	--