

Programma **GARANZIA GIOVANI** in Sardegna - **II FASE**

SCHEDA 2A - FORMAZIONE MIRATA ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO - **ASSE 1 BIS**

CORSO DI 200 ORE PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE
ADA 257571/UC 425 **Formatura dei semilavorati**
ADA 257572/UC 426 **Realizzazione delle farcie**

CODICE: 2022SS2A2069557_2691 - ORISTANO

PROFILO DI QUALIFICAZIONE DI RIFERIMENTO RRPQ N. 21
Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

LINEA 1bis

*Asse 1
(DISOCCUPATI)*

- **ETÀ COMPRESA FRA I 18 E I 35 ANNI NON COMPIUTI** (34 ANNI E 364 GIORNI) ALLA DATA DI REGISTRAZIONE AL PORTALE NAZIONALE O REGIONALE (FASE DI ADESIONE AL PROGRAMMA);
- **ESSERE RESIDENTI IN SARDEGNA;**
- **ESSERE DISOCCUPATI**

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo di **200 ore complessive** è finalizzato alla certificazione delle competenze di 2 ADA/UC del profilo di Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno e prevede, oltre alle lezioni teoriche e pratiche, 60 ore di formazione in contesti lavorativi (WBL). In uscita dal percorso formativo i partecipanti saranno in grado di eseguire le lavorazioni dell'impasto, secondo le diverse tecniche anche manuali adeguate al tipo di lavorazione. In corso di lavorazione la qualità dell'impasto stesso. Nello svolgimento dell'attività dovranno rispettare i principi HACCP, la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale. Saranno altresì in grado di predisporre le farcie con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari previsti.

ORARIO:

Preferibilmente al mattino (9.00-14.00) dal lunedì al venerdì.

SEDE CORSUALE:

Via Paolo VI snc, **Oristano/Sili** - tel. 0783/26590

Il corso sarà indirizzato ad un massimo di 12 allievi

L'iscrizione al corso avverrà tramite CPI:

<http://www.sardegna.lavoro.it/garanzia-giovani/adesione-al-programma>

a partire dalle ore 9 del 1 Settembre 2022 ed entro le ore 13 del 2 Gennaio 2023

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

COMPETENZE CERTIFICATE	TITOLO DEL MODULO	DURATA	DI CUI IN CONTESTI LAVORATIVI
FORMATURA DEI SEMILAVORATI UC 425	IGIENE E HACCP	20	
	PROCEDURE E DISCIPLINARI DELLA PRODUZIONE	10	
	TECNICHE DI LAVORAZIONE DEGLI IMPASTI	10	50
	TOTALE ORE	40	50
REALIZZAZIONE DELLE FARCIE UC 426	MERCEOLOGIA	22	
	SICUREZZA SUL LAVORO	8	
	TECNICHE DI PREDISPOSIZIONE E LAVORAZIONE DELLE FARCIE	10	50
	TOTALE ORE	40	50
	KEY COMPETENCE: COMPETENZA DIGITALE	20	
	TOTALE ORE CORSO	200	