



**PROGRAMMA DIDATTICO
CORSO DI QUALIFICA
“OPERATORE DI PANIFICIO”**



● ACCREDITAMENTO REGIONE LAZIO: aula, laboratori e attrezzature

Campus Etoile Academy è un Ente di formazione accreditato con la Regione Lazio per la tipologia "in ingresso" con **determinazione B02871 del 09.07.2013** ai sensi della Direttiva n.968/2007 e s.m.i.

L'accreditamento regionale è requisito di idoneità delle strutture e delle attrezzature da destinare in modo esclusivo alle attività didattiche proposte e garanzia di rispetto delle norme antinfortunistiche e igienico-sanitarie, nel rispetto dei requisiti previsti dal Titolo V, art. 39 comma 2 lettera a) della Legge 23/92. Si allega dunque al presente progetto copia della determinazione di accreditamento citata e si riportano di seguito le sole informazioni relative alle strutture e alle attrezzature che rivestono primaria importanza nell'erogazione del corso proposto.

● PARTECIPANTI: requisiti, numero minimo e massimo

Al fine di garantire un efficace e sicuro apprendimento, in coerenza con quanto previsto dal nulla osta igienico-sanitario della struttura e dalla normativa, il numero massimo di partecipanti per ciascun corso è pari a 15 (quindici). Al contempo i corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti pari a 5 (cinque).

● Requisiti in ingresso

Il corso si propone di qualificare coloro che intendono acquisire adeguate competenze professionali per svolgere, nell'area professionale della produzione e distribuzione pasti e bevande, l'attività di cuoco acquisendo la relativa **qualifica professionale**.

Ai fini dell'ammissione ai corsi quindi i candidati dovranno essere in possesso, entro l'inizio dell'attività didattica, dei seguenti requisiti:

- cittadinanza italiana o appartenenza ad uno dei paesi dell'Unione Europea;
- soggetti immigrati extracomunitari e neocomunitari, in regola con le norme in materia di immigrazione;
- aver compiuto il 18° anno di età, ovvero la maggiore età;
- godimento dei diritti civili e politici
- non aver riportato condanne penali né aver procedimenti penali in corso;
- abbiano assolto al diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa vigente;
- se cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana (livello A2 del Quadro di riferimento europeo)



● STRUTTURA DELL'INTERVENTO FORMATIVO

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA FORMATIVA

L'intervento formativo proposto si configura come un corso di qualifica titolato

"Corso di qualifica per Operatore di Panificio".

● Descrizione della *Figura Professionale in esito*

L' "Operatore di panificio" è in grado di progettare e realizzare molteplici prodotti di panificazione intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche.

Il programma didattico studiato dalla ETOILE CULINARY CAMPUS permette a tutti gli studenti di affrontare tutte le fasi per una corretta procedura di lavorazione, sulla base di una conoscenza degli ingredienti che lo compongono e come agiscono all'interno degli impasti. Il corso prevede la messa in pratica delle tecniche di lavorazione applicabili in qualsiasi attività lavorativa, si realizzano quindi tutte le fasi di lavorazione del pane e dei grandi lievitati da forno.

● Area professionale

L'area professionale riferibile alla figura in esito, compatibilmente con quanto indicato dal profilo formativo regionale, è: Produzione artigianale di prodotti di panetteria

● ● Il percorso formativo

Il Corso ha una durata **di 6 settimane** in Academy tra teoria e pratica in laboratorio e 4/5 mesi di stage (facoltativo) presso aziende e strutture del settore convenzionate con il Campus Etoile Academy.

Area tecnico-scientifica (sapere):	Teoria
Area tecnico-operativa (saper fare):	Pratica
Stage curriculare:	Stage



Paulo

MODULO 1

Titolo **IL MESTIERE DEL PANIFICATORE**

Contenuti specifici

- Il Panificatore: Storia, reparti e aree
- Le attrezzature per la conservazione delle materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione
- Le attrezzature per la lavorazione delle materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione
- Le attrezzature per la cottura degli materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione
- Sistemi di conservazione, abbattimento, congelamento e surgelazione di materie prime e prodotti finiti
- Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione

MODULO 2

Titolo **FARINE, AMIDI, UOVA E INGREDIENTI ALTERNATIVI**

Contenuti specifici

- Studio dei principali ingredienti nella lavorazione dei vari impasti:
 - Cereali e le loro farine;
 - Classificazione merceologica e tecnologica della farina
- Il bilanciamento delle farine
- Amidi: caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche
- Uova: caratteristiche compositive, nutrizionali e tecnologiche. Classificazione merceologica, conservazione e indici di freschezza
- Applicazione delle uova nella panificazione in funzione delle loro proprietà
- Tecniche di conservazione

MODULO 3

Titolo **HACCP per addetti alla manipolazione**

Contenuti specifici

- I contenuti sono conformi a quanto previsto dalla normativa per la formazione degli addetti del settore alimentare e mangimistico (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):
- Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti
- Applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso
- Rischi identificati
- Punti critici di controllo relativi alla fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle misure correttive, le misure di prevenzione e la documentazione relativa alle procedure
- Etichettatura: regolamento (UE) n.1169/2011
- Gli allergeni

MODULO 4

Titolo **IL PROCESSO DI LIEVITAZIONE**

Contenuti specifici

- Il Lievito naturale: storia, formazione, cura e utilizzo
- La lievitazione: diretta, indiretta e mista
- Realizzazione e trattamento del lievito madre
- Utilizzo e impiego del poolish e biga
- Tecniche di manipolazione e formatura dell'impasto
- Analisi delle caratteristiche organolettiche di un lievito ottenuto attraverso l'utilizzo del lievito madre
- Uso delle principali macchine e attrezzature per la lavorazione dell'impasto, la lievitazione e cottura



Paulo

MODULO 5

Titolo **IL PANE**

- Contenuti specifici**
- Il processo di panificazione: impasto, puntatura, spezzatura, formatura, lievitazione e cottura
 - Il freddo nella panificazione
 - Realizzazione di pani regionali, nazionali ed internazionali.
 - Realizzazione di vari formati ed impasti per pane da ristorazione.

MODULO 6

Titolo **I PRODOTTI DA FORNO**

- Contenuti specifici**
- Modalità e tecniche di lavorazione, lievitazione e cottura dei semilavorati,
 - Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e morfologiche
 - La pasticceria da forno tradizionale e innovativa: la biscotteria classica, le crostate, le torte da credenza, torte regionali.
 - Tecniche di composizione, farcitura e decorazione
 - Caratteristiche organolettiche, di conservazione e digeribilità di un prodotto realizzato con lievito naturale
 - I lievitati dolci
 - I lievitati salati.

MODULO 7

Titolo **SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO PER LAVORATORI ADDETTI AD ATTIVITÀ CLASSIFICATE BASSO RISCHIO**

- Contenuti specifici**
- I contenuti sono conformi a quanto previsto dall'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 21/12/2011 per i lavoratori addetti ad attività classificate a Basso Rischio:
- **FORMAZIONE GENERALE:** concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione; organizzazione della prevenzione aziendale; diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; organi di vigilanza, controllo e assistenza;
 - **FORMAZIONE SPECIFICA:** Il documento di valutazione di rischi (contenuti, specificità e metodologie). Organizzazione del lavoro. Ambienti di lavoro. I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi. Il rischio da stress lavoro-correlato. I dispositivi di protezione individuale e descrizione di alcuni dispositivi di protezione individuale inerenti alle tipologie di attività presenti. Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. I principali fattori di rischio e le relative misure di prevenzione, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, panoramica delle varie fonti di rischio sulla base alle attività presenti. Utensili taglienti e coltelli. Esposizione a temperature elevate. Ambienti di lavoro e di passaggio, Elettrici generali, Microclima e illuminazione, Segnaletica. Rischi infortuni, Meccanici generali, Movimentazione manuale carichi, movimenti manuali ripetitivi Incidenti e infortuni mancati. Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. Lettura di un documento di valutazione del rischio. Rischi biologici, posture incongrue. Procedure esodo e incendi. Procedure organizzative per il primo soccorso. Segnaletica. Emergenze.



● **Materiale didattico e attrezzatura**

A tutti i partecipanti saranno inviate dispense didattiche online volte all'integrazione e all'approfondimento su tutti gli argomenti trattati durante il corso.

A ciascun partecipante sarà consegnata inoltre la seguente dotazione (divisa):

- 2 grembiuli
- 1 cappellino

● **Prove di esame finale**

Il rilascio degli attestati di qualifica agli allievi, le modalità di svolgimento delle prove finali per l'accertamento dell'idoneità e la composizione della relativa commissione esaminatrice sono disciplinati dalle normative di cui agli articoli 15, 16 e 17 della legge regionale 23/92. La prova di esame consisterà in una prova teorica e in una prova di simulazione pratica sulle discipline del corso volta ad attestare l'effettiva acquisizione da parte dei discenti delle capacità e conoscenze previste in uscita (cifr. Paragrafo "Competenze e conoscenze in uscita").

● **Obbligo di frequenza per l'ammissione**

Alle prove finali vengono ammessi, così come previsto dalla normativa vigente, gli allievi che abbiano frequentato almeno l'80% (ottanta per cento) ovvero i 4/5 delle ore di formazione previste. La quota di assenze consentite, ai fini dell'ammissione all'esame finale, è elevabile al 30% solo in caso di parere favorevole e motivato del collegio formatori.

● **Commissione di esame**

Le prove finali si svolgono dinnanzi ad una commissione nominata ai sensi dell'art. 17 della L.R. 23/92.

La commissione esaminatrice sarà nominata dall'ufficio competente provinciale, su richiesta del Campus Etoile Academy.



- **Attestato di qualifica**

Al termine del corso ai partecipanti ritenuti idonei, a seguito dell'ammissione e del superamento della prova finale, viene rilasciato un attestato di qualifica ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1978, n. 845.

L'attestato di qualifica sarà redatto secondo il modello previsto dall'Allegato n. 10 della DGR 269 del 1 giugno 2012 e Determinazione B06163 del 17 settembre 2012.

L'attestato è soggetto a bollo nella misura prevista dalla normativa in vigore.