



Corso di certificazione competenze
PROFILO RRPQ di riferimento
21 - Operatore ALLA LAVORAZIONE DI PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO

UNITÀ DI COMPETENZA OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	
CODICE UC/AdA	DENOMINAZIONE
257571-1425	FORMATURA DEI SEMILAVORATI
257573-427	COTTURA DEI PRODOTTI DA FORNO DI PANIFICAZIONE
LIVELLO. EQF	3
DURATA IN ORE	200 di cui 90 svolte in azienda
N. DESTINATARI	12 – Linea 1: giovani 18-29 anni d'età
SEDE ATTIVITÀ	NUORO - Zona Ind Prato Sardo - Via Bellisario, 61
CODICE DCT / PERCORSO	2022SS2A2068236_2249

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le preparazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni
Eseguire le lavorazioni dell'impasto secondo le diverse tecniche anche manuali adeguate al tipo di lavorazione nel rispetto dei principi HACCP

ARTICOLAZIONE DELL'AZIONE FORMATIVA

N.	Titolo dell'Unità Formativa	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di WBL	AdA/UC
1	TECNICHE DI COMUNICAZIONE PERSONALE, SOCIALE E BILANCIO DI COMPETENZE	20	20		

FORMATURA DEI SEMILAVORATI

1	SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	20	20		425
2	TECNICHE DI LAVORAZIONI IMPASTI	70	25	45	

COTTURA DEI PRODOTTI DA FORNO/DI PANIFICAZIONE

1	SICUREZZA IN AMBITO DI LAVORO	10	10		427
2	ATTREZZATURE PER PRODUZIONI DA FORNO	20	10	10	
3	TECNICHE DI COTTURA PRODOTTI DA FORNO	60	25	35	
<i>Totale</i>		200	110	90	