

Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 – Produzioni alimentari
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno
Qualifica regionale di riferimento	<b>Operatore di panificazione e produzione di pasta</b>
Descrizione qualificazione	L'Operatore di panificazione e produzione di pasta si occupa della lavorazione e della produzione di pasta e di panetteria e pizza. Svolge attività di preparazione di impasti di varia tipologia, di gestione della lievitazione, di cottura, pastorizzazione e/o essiccamento e di confezionamento dei prodotti. Interviene, inoltre, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese di produzione/distribuzione dei prodotti da forno o della pasta. Nell'ambito di realtà lavorative di produzione e di maggiore dimensione si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di minore dimensione si relaziona prevalentemente con il titolare dell'esercizio.
Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive	I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di occuparsi della cottura dei prodotti e del funzionamento dei forni, occuparsi della lievitazione dei prodotti rilevando la temperatura ottimale dell'ambiente. Devono saper lavorare gli impasti, gestire il processo di essiccamento della pasta e tenere puliti gli ambienti.
Durata complessiva del percorso (ore)	500 – <b>Formazione lunga</b>
Durata delle attività in aula (ore)	300
Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)	50
Durata stage (ore)	200
formazione teorica in DAD	SI
Sede formazione teorica in presenza	Euroformazione srl – via Belli 47– Atripalda (AV)
Azienda dove si terrà lo stage	Aziende convenzionate
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Attestato di qualifica di operatore professionale
Elenco unità formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cottura dei prodotti di panetteria e pizza</li> <li>• Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza</li> <li>• Lavorazione degli impasti</li> <li>• Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati</li> <li>• Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza</li> <li>• Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta</li> </ul>
Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari per la partecipazione	1 €/h