



## OPERAZIONE SVILUPPO COMUNE

Avviso POR FSE 2014-2020 Regione Autonoma della Sardegna  
"Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione  
negli ambiti della Green & Blue Economy  
Linea di sviluppo progettuale 2 e 3" - Linea 3 C  
"Operazione cofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo"

### SCHEDA PERCORSO N. 5

#### PANIFICATORE

#### ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DI PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO

*Il corso per panificatore si inserisce nel modello di sviluppo dell'agrifood e nella promozione delle filiere produttive della Sardegna. Il corso formerà una figura con capacità di tipo tecnico ed organizzativo, capace di applicare l'arte della panificazione che comprende tutto il knowhow (di filiera agrifood regionale e non solo) necessario per la corretta lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno secondo le tradizioni locali.*

#### STRUTTURA DEL CORSO

TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (ORE) TOTALE	TEORIA (ORE)	PRATICA (ORE)	ALTERNANZA PRESSO IMPRESA (ORE)
Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari	20	20	0	0
Normativa in materia di smaltimento rifiuti liquidi e solidi nelle produzioni alimentari	20	20	0	0
Caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti: il recupero della tradizione	20	20	0	0
Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca: principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e paste	32	16	16	0
Definizione e misurazione dei parametri ambientali ottimali per la lievitazione, lavorazione e cottura	30	20	10	0
La lievitazione del pane e della pasta	70	20	40	10
Tecniche di lavorazione delle farcie	210	30	120	60
Tecniche di decorazione di pane, paste e prodotti da forno	110	30	50	30
Tecniche di confezionamento di pane, paste e prodotti da forno	50	20	20	10
Tipologie e meccanismi di funzionamento e manutenzione ordinaria delle principali attrezzature e macchinari	70	20	30	20
Tecniche e procedure per l'approvvigionamento, la consegna e l'immagazzinaggio	60	20	20	20
Procedure e disciplinari di produzione	30	30	0	0
Igiene degli ambienti e pulizie delle attrezzature	50	30	10	10
La gestione dell'emergenza (Acc+antinc+primosoc)	28	24	4	0
<b>TOTALE</b>	<b>800</b>	<b>320</b>	<b>320</b>	<b>160</b>

**DURATA: 800 ore-SEDE: Elmas-TITOLO RILASCIATO: Qualificazione-SCADENZA domande ore 18.00 del 28/02/2020**  
**REQUISITI D'ACCESSO: disoccupati, occupati, maggiorenni, obbligo formativo, residenti in Sardegna**

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI!!!



[cagliari@ialsardegna.it](mailto:cagliari@ialsardegna.it)



[www.sviluppocomune.it](http://www.sviluppocomune.it)

[www.ialsardegna.it](http://www.ialsardegna.it)



070/344180 070/7321749