



# Operatore di panificazione e produzione di pasta

SEP 02 – Produzioni alimentari | EQF: 3 | 210 ore + 90 ore di stage presso aziende del settore

# Operatore di panificazione e produzione di pasta

SEP 02 – Produzioni alimentari | EQF: 3 | 210 ore + 90 ore di stage presso aziende del settore

Il Corso di Operatore di panificazione e produzione di pasta consentirà di apprendere le tecniche e le competenze alla base della professione.

Il Corso approfondirà le tecniche della panetteria, dei prodotti da forno e delle tecniche di produzione della pasta afferente alla grande distribuzione. Il corso si svolgerà sotto la guida e l'insegnamento di qualificati docenti di arte bianca e professionisti del settore.

## DURATA

210 ore + 90 ore di stage presso aziende del settore

## ATTESTATO

Esame regionale finale e rilascio di qualifica

## MODALITÀ

Il corso sarà erogato per la parte teorica sia in aula presso Fmts Formazione sia in DAD, e nei laboratori di Incibum – Scuola di Alta formazione enogastronomica, per permettere di verificare le competenze acquisite

## DESTINATARI

Disoccupati, inoccupati, percettori i ammortizzatori sociali, incapienti.

Utenti inseriti nel programma Gol profilo 103, ossia beneficiari che necessitano di riqualificarsi.

**Requisiti di ingresso: Licenza media**

## CONOSCENZE ACQUISITE

- Cause di contaminazione alimenti
- Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp
- Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari
- Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la cottura e la lievitazione e per la lavorazione della sfoglia e la formatura dei semilavorati
- Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panetteria e dei prodotti di pasta fresca
- Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del pane e dei prodotti da forno (fermentazione, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)
- Tecniche di manipolazione dell'impasto
- Grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine utilizzati nella lavorazione artigianale e industriale del pane e della pasta: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche
- Tipologie di farciture
- Tecniche di trafilatura
- Metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti
- Metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti
- Metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti
- Tecniche di pastorizzazione a vapore
- Tecniche di essiccazione delle paste
- Tecniche di pesatura e confezionamento

## UNITÀ DI COMPETENZA ASSOCIATA

- Cottura dei prodotti di panetteria e pizza
- Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza
- Lavorazione degli impasti
- Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati
- Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza
- Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta

## SOGGETTO PROMOTORE

Fmts Formazione Srl

## SEDE

Fmts Formazione Srl – in collaborazione con INCIBUM– Pontecagnano Faiano (SA)