



OPERATORE PASTICCERE PANIFICATORE (LIV. EQF 3)

QUALIFICA REGIONE VENETO

COD. CORSO: RIS51-17

FIGURA PROFESSIONALE

L'Operatore pasticcere panificatore opera nei laboratori di panificazione sia artigianale che nei centri di produzione dei centri commerciali o all'ingrosso; Esegue su indicazione di un responsabile le principali preparazioni di panetteria e pasticceria nazionale ed internazionale.

Rileva i caratteri organolettici delle merci e conosce le nozioni di base della dietetica Utilizza in sicurezza le attrezzature di ultima generazione e collabora alla scelta della produzione.

COMPETENZE

- Applicare i principi di scienze dell'alimentazione per riconoscere le tipologie di alimenti e calcolarne il valore nutrizionale
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività previste
- Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti di panetteria, applicando i profili normativi di igiene
- Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria, applicando i profili normativi di igiene
- Applicare le tecniche base di contabilità
- Effettuare le operazioni di calcolo per stabilire il "costo alimentare"
- Adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme previste dal TU 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori

CONTENUTI

- Igiene, sicurezza sul lavoro e primo soccorso
- Principi di scienze dell'alimentazione
- Tecnologia di panificazione
- Tecnologia di pasticceria
- Esercitazioni pratiche di panificazione
- Esercitazioni pratiche di pasticceria
- Contabilità ed amministrazione

METODOLOGIE

Alle lezioni frontali in aula saranno affiancate attività di laboratorio pratico di panificazione e pasticceria.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo. Per i cittadini stranieri certificazione di competenza linguistica livello A2 o superiore.	Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/ Imprese). Consultabili nel sito www.enaip.veneto.it alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.	Attestato di Qualifica Professionale rilasciato dalla Regione del Veneto, comprensivo di Abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande (ex REC).
ISCRIZIONE		
L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it		
PREZZO	DESTINATARI	DURATA
Euro 2.500,00	Il corso è rivolto a tutti, anche a coloro che non possiedono esperienza specifica nel settore.	Ore 600 di cui: - 300 ore di teoria - 300 ore di stage

FOLLOW US!



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it

