

# Operatore di panificio, pastificio e pizzeria

Operazione Rif.Pa. 2018-11023/RER L'operatore di panificio, pastificio e pizzeria - Prog. 1 Operatore di panificio pastificio  
Operazione approvata con DGR 322 del 4/3/2019 co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna

Titolo del percorso	Operatore di panificio, pastificio e pizzeria
Descrizione del profilo	L'Operatore di panificio e pastificio è in grado di realizzare molteplici prodotti freschi, di pastificio o di panificazione, intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione, sia di tipo industriale che artigianale, con metodologie e tecnologie specifiche.
Contenuti e obiettivi generali del percorso	Il percorso prevede la realizzazione di 7 Moduli formativi: 1: SISTEMA HACCP E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO - 2: MERCEOLOGIA E MATERIE PRIME - 3: GLI IMPASTI - 4: FORMARE MANUALMENTE GLI IMPASTI - 5: FORMARE L'IMPASTO CON MACCHINE AUTOMATIZZATE - 6: LIEVITARE I SEMILAVORATI - 7: CUOCERE I PRODOTTI DI PANIFICAZIONE
Attestato rilasciato	Certificato di Qualifica professionale (ai sensi DGR 739/2013) di OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO (liv. EQF 4)
Partenariato	Pasticceria La Rocca - Pizzeria I Munei - Panificio Fiordipane - Panificio Pasticceria Gaddoni - Pizzeria La Milana - Forno Pasticceria San Vitale - Laboratorio Di Pasta Fresca - Forno Imolese - La Pasta Di Anna - Ristorante Pizzeria Donatello - Forno Pasticceria Katanè - Panificio Pasticceria di Ceroni Andrea - Pasticceria Le Origini Villa
Sedi di svolgimento	- IAL E.R. sede di Imola - piazzale Giovanni dalle Bande Nere, 13 - 40026 Imola - Pizzeria I Munei - via Alfredo Xella, 2 - 40026 Imola, per laboratorio pizzeria - Pasticceria La Rocca - via Togliatti, 21 - 40026 Imola, per laboratorio pratico
Trattamento, durata e periodo di svolgimento	Il corso è <b>gratuito</b> , finanziato dal Fondo Sociale Europeo e non prevede rimborsi spese <b>600 ore</b> totali (360 di aula/laboratorio e <b>240 di stage nelle aziende partner</b> ) Avvio attività 10/06/2019 e termine entro 31/12/2019
Destinatari e requisiti accesso	Il percorso è rivolto a persone con i seguenti REQUISITI FORMALI obbligatori: • Assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione • Stato di non occupazione • Residenza o domicilio in Regione Emilia-Romagna antecedente l'iscrizione
Numero partecipanti	12 allievi
Criteri di selezione	La selezione si effettua in presenza di un numero di iscritti superiore ai posti disponibili: - Prova scritta (peso 60% della valutazione finale) - Colloquio individuale motivazionale rispetto al percorso formativo specifico (peso 40% della valutazione finale)
Iscrizione	<b>Entro il 26/05/2019</b> occorre formalizzare l'iscrizione con il <u>modulo IAL "Scheda iscrizione al corso"</u> ("Autocertificazione Requisiti Candidati" ai sensi art.4 L.15/68 e art.6 c.2 DPR 403/98), attraverso sito web o presso la sede del corso o tramite richiesta e-mail. Gli utenti dovranno produrre: - Copia del documento di identità - Curriculum Vitae - Autodichiarazione dello stato di non occupazione - Eventuale permesso di soggiorno per i cittadini stranieri. <i>I requisiti di accesso sopra indicati dovranno essere autocertificati dai candidati ai sensi dell'art. 46 DPR 445/2000 in coerenza con quanto disposto al par. 13.3.5 della DGR 1298/2015 e in base all'art. 15 L. 183/2011.</i>
Ente di formazione	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna S.r.l. Impresa Sociale www.ialemiliaromagna.it
Contatti	IAL E.R. sede di Imola - Piazzale Giovanni dalle Bande Nere, 13 - 40026 Imola (BO) Tel: <b>0542.658811</b> Fax: 0542.30312 mail: <a href="mailto:sedeimola@ialemiliaromagna.it">sedeimola@ialemiliaromagna.it</a>