



TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

PROPOSTA FORMATIVA

FINALITÀ

Il quarto anno per il conseguimento del diploma professionale attivato con modalità di apprendimento duale, in alternanza Scuola-Lavoro e/o attraverso il contratto di apprendistato, si caratterizza per una visione integrata del processo formativo, in cui la didattica e il momento applicativo sono interconnessi e i risultati di apprendimento sono frutto della combinazione tra la parte teorica in aula e le diverse formule di apprendimento pratico in azienda.

L'iter formativo per il conseguimento del Diploma Professionale, è attivato prioritariamente con il Contratto di Apprendistato per il diploma professionale, ai sensi del D.Lgs n. 81 del 2015, e attraverso l'Alternanza Scuola/Lavoro, ai sensi del D. Lgs n.77 del 2005.

Il sistema Duale si propone prioritariamente le seguenti finalità:

- Sviluppare l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro; Favorire l'accompagnamento e l'inserimento lavorativo valorizzando le risorse personali, gli interessi, gli stili di apprendimento e le esperienze professionali dei giovani qualificati;
- Realizzare partenariati e reti tra le agenzie formative e le imprese presenti sul territorio per favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro, nonché la risposta in termini formativi alle esigenze delle imprese.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

Il Tecnico delle produzioni alimentari interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione alimentare attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all'individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene.

Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi - all'approvvigionamento, allo stoccaggio, all'analisi, al controllo e alla catalogazione delle materie ricevute e trasformate, alla manutenzione ordinaria di strumenti, utensili e attrezzature, al monitoraggio delle attività di sanificazione e di igienizzazione, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti.

SETTORE: Produzioni alimentari

PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari

SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari

ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari

ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo

ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura

ADA.2.143.422 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

ADA.2.143.423 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza

ADA.2.143.424 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)

ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale

ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria e pizza artigianale

ADA.2.144.447 - Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)

ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente.

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare.



Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.

Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni.

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale.

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Totale ore corso: 990 (495 formazione d'aula – 495 formazione in azienda con Contratto di Apprendistato di primo livello o in Alternanza Scuola Lavoro)

Calendario formativo: dal lunedì al sabato in orario da definire

Valutazione e certificazione delle competenze acquisite nella formazione d'aula e nella formazione in azienda ai fini dell'acquisizione dei crediti per l'ammissione agli esami conclusivi per il diploma professionale

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO

Certificazione delle competenze

Diploma Professionale di Tecnico delle produzioni alimentari: lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Istruzione e Formazione Professionale ai sensi del Decreto legislativo n. 226/05

REFERENZIAMENTO QNQ/EQF: LIVELLO 4