

**PIANO ANNUALE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE – PROVINCIA DI NUORO - ANNUALITA' 2009/2010**

**SCHEDA CORSO N° 34 LOTTO N° 1:**

**ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE/PASTICCERIA**

**Profilo professionale**

La figura si occupa dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane; si occupa direttamente del servizio di vendita al Cliente collaborando alla gestione della merce, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti.

**Contenuti didattici**

N° modulo	Titolo del modulo	Ore modulo
1	Accoglienza e orientamento all'apprendimento	3
2	Pari opportunità e non discriminazione	5
3	Comunicazione e lavoro di gruppo	25
4	Informatica di base	30
5	Pulizia e manutenzione e delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita	30
6	Lotta antincendio rischio medio	8
7	Ambito settoriale e figura professionale	8
8	Principi di alimentazione	30
9	Tecniche di lavorazione e produzione di prodotti panari, dolciari, da forno	160
10	Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti	28
11	Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita	28
12	Il processo di vendita	25
13	Primo soccorso in azienda	12
14	Tecniche e strumenti per la ricerca attiva di lavoro	8
15	Stage applicativo	200
<b>Totale ore</b>		<b>600</b>