



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE

ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

AVVISO
PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO
OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' DEI LAVORATORI
di cui alla Deliberazione della Giunta regionale n. 43/25
del 28.10.2014 e ss.mm.ii

Linea 2: interventi formativi finalizzati alla certificazione delle competenze a favore
di destinatari disoccupati.

PANETTIERE sede di Selargius – Su Planu - 800 ore di cui 300 ore di stage in azienda
Codice corso da presentare al Centro per l'Impiego: 2016L2SO93 - 124

- Indennità di frequenza: € 2.00 all'ora corrisposta agli allievi che hanno frequentato almeno il 30% di ore corsuali in rapporto alle effettive ore di presenza risultanti dai registri.
- Indennità di viaggio: se prevista è corrisposta secondo i parametri indicati nell'Avviso di cui alla Deliberazione della Giunta regionale n. 43/25 del 28/10/2014 e ss.mm.ii.

Descrizione

Svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. Effettua i controlli sul prodotto verificando le condizioni igieniche ed ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e si occupa inoltre della preparazione e pulizia delle attrezzature, degli utensili e dei macchinari necessari alle lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale

Programma

1	Accoglienza
2	Lingua Inglese
3	Pari opportunità
4	Sicurezza sui luoghi di lavoro
5	Primo soccorso
6	Lotta antincendio rischio medio
7	Principi di alimentazione
8	Ambito settoriale e figura professionale
9	Il processo di vendita
10	Norme in materia di panificazione
11	Il ciclo di lavorazione del pane
12	Pulizia e manutenzione e utilizzo delle attrezzature
13	Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita
14	Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti
15	Tecniche di lavorazione e produzione di prodotti panari da forno
16	Smaltimento rifiuti
17	Cottura prodotti da forno
18	Igiene e HACCP



ISTITUTO SARDO PER LA FORMAZIONE COOPERATIVA Soc. Coop. a r.l.

AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA presso la REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA codice n° Y00037

Sede Sociale e Amministrativa: 09047 Selargius - via Efsio Loni, 6 Loc. Su Planu

tel. 070.541165 - fax 070.7333109 - Partita I.V.A. 01378410920

Web: <http://www.isforcoop.coop> - E-Mail: isforcoop@pec.it isforcoop@isforcoop.coop