



C.I.F.I.R. - VILFAN  
**Villaggio del Fanciullo "S. Nicola"**  
Piazza Giulio Cesare, 13 - 70124 Bari  
☎ 080.54.25.168 ☎ 080.54.24.298  
[www.cifir.it](http://www.cifir.it) - e-mail: [cfp.bari@cifir.it](mailto:cfp.bari@cifir.it)

## Scheda Progetto Corso

“Panettiere e pastaio artigianale “ Cod. Corso PO0713IIBA02113

“FSE POR Puglia 2007- 2013”. Asse II - OCCUPABILITA’ – Avviso BA/02/2011 . Az. 3 - Percorsi  
formativi per l’acquisizione di competenze certificate  
Approvato con Det. Dir. N. 357 Reg. Serv. FPF del 30/12/2011  
pubblicato sul BURPuglia n°. 13 suppl. del 26/1/2012

<b>ENTE ATTUATORE</b>	CIFIR Centri Istruzione Formazioni Istituti Rogazionisti
<b>SEDE DI SVOLGIM.</b>	CIFIR – VILFAN P.zza G. Cesare 13 - 70124 Bari
<b>PARTNERSHIP</b>	<b>CENTRO PER L’IMPIEGO DI BARI, CONGREGAZIONE PADRI ROGAZIONISTI-VILLAGGIO SAN NICOLA BARI , I.I.S.S. E MAJORANA, Associazione Italiana Celiachia, Francesco Simini,</b>  <b>Aziende:</b> Piellekappa SNC di Luigi Capparelli & C., Pronto Chef 999 Snc di Petaccia Tiziana, De Gustibus di Rosanna Caponio, AsSenza Glutine di Potenza Angelo Eugenio, G.M.A. Srl panificio, Si.ROM srl, Magie del Pane di Leonarda Carlucci, Panetteria Mercadante di Popolizio Michele e Colonna Angela, Fantasie del Grano srl, Panificio del Lago srl
<b>DURATA CORSO</b>	<b>1200 ore</b>
<b>DATA ISCRIZIONE</b>	<b>Entro le ore 12:00 del 28/04/2012</b>
<b>DATA SELEZIONE</b>	<b>Ore 15:00 del 02/05/2012</b>
<b>DATA INIZIO CORSO</b>	<b>14 MAGGIO 2012</b>
<b>N° ALLIEVI AMMES. N. UDITORI</b>	<b>18 allievi</b>
<b>TIPOLOGIA DI UTENZA</b>	Inoccupati e disoccupati (già in possesso della Dichiarazione di Immediata Disponibilità - D.I.D.) con basso titolo di studio, residenti nella Provincia di Bari <b>Per favorire le pari opportunità, in condizioni di pari merito nella graduatoria di selezione, sarà data priorità alle donne.</b>
<b>PREREQUISITI RICHIESTI</b>	nessuno
<b>INDENNITA’ DI FREQUENZA</b>	<b>Euro 2,00 per ciascuna ora di frequenza effettiva</b>
<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	Attestato di qualifica

<b>CERTIFICAZIONI CONSEGUIBILI</b>	certificazione di competenze “Alimentarista” (secondo la L.R. 22/07 ed il R.R. 5/08)
--	--

<b>PANETTIERE E PASTAIO ARTIGIANALE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- svolge la propria attività sia in modo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni quali impastatrici, macchine per mescolare, stampi, stanze per la lievitazione, forni, bilance.</li> <li>- dosa gli ingredienti secondo le ricette e segue tutto il processo di preparazione dalla fermentazione della pasta alla cottura, applicando le tecniche.</li> <li>- provvede alla preparazione dei prodotti da forno, dei lieviti e all'impastatura, alla cottura e alla conservazione dei prodotti finiti, attenendosi strettamente alle norme igienicosanitarie dettate dalla legge.</li> </ul>
<b>TITOLO:</b> Qualifica Professionale
<b>SISTEMA CLASSIFICATORIO ISTAT:</b> 6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali
<b>SISTEMA INFORMATIVO EXCELSIOR:</b> 6512 - Panettieri e pastai artigianali
<b>AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO:</b> alimentare
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b> consente di trovare occupazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- nelle industrie del settore molitorio, pastaio e nei laboratori di panificazione artigianali e industriali e di gestire un'attività artigianale autonoma;</li> <li>- presso i laboratori artigianali e nell'industria del settore dolciario e di gestire un'attività artigianale autonoma;</li> <li>- nelle piccole e medie imprese, prevalentemente nel settore delle industrie alimentari.</li> </ul>
<b>SETTORI: macrosettore:</b> ristorazione, alimentazione e distribuzione Industria alimentare e piccole e medie imprese artigiane
<b>PREREQUISITI:</b> licenza di scuola media inferiore
<b>TEMPI:</b> 1.200 ore
<b>COMPETENZE:</b> ■ Conoscere l'impasto e la fermentazione; ■ Individuare i vari tipi di preparazione dell'impasto e della lievitazione; ■ Lavorare l'impasto; ■ Spianare e cuocere il pane; ■ Realizzare i vari tipi di pane, panini, grissini, rosette, michette, focacce, pizze, croissant, krapfen, panettoni, colombe, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta frolla, biscotti, ecc. ■ preparare varie tipologie di pasta; ■ Individuare e prevenire i fattori di contaminazione e infezione degli alimenti; ■ Utilizzare procedure corrette di stoccaggio e conservazione delle merci alimentari, di pulizia e sanificazione dei locali, di manipolazione degli alimenti; ■ Fornire consulenza ai clienti sugli aspetti nutrizionali e di impiego degli alimenti; ■ Allestire gli spazi espositivi in modo efficace; ■ Presentare i prodotti al cliente in modo appropriato; ■ Pulire e curare la manutenzione delle macchine e delle apparecchiature utilizzate. Inoltre avrà acquisito conoscenze precise e puntuali su: ■ Legislazione in materia di Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro; ■ Igiene degli alimenti, dei locali e HACCP.

**L'attività di formazione prevede i seguenti moduli:**

<b>MODULI</b>	<b>ORE</b>
Accoglienza	6
Etica della persona e del lavoro	5
Orientamento	6
Diritti/doveri del lavoratore e specificità professionali	15
Igiene alimentare HACCP e sicurezza sul luogo di lavoro	20
Lavorazione impasti	50
laboratorio di preparazione del pane e focacce	60
laboratorio di pizzeria	40
Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati	53
Tecniche di produzione pasta fresca	50
laboratorio di pasticceria	90
Lievitazione semilavorati	50
Cottura prodotti di panificazione	50
Le intolleranze alimentari più frequenti – gli apporti calorici degli alimenti	20
La cucina senza glutine	80
Stage	600
<b>Accompagnamento all'autopromozione</b>	5
<b>TOTALE</b>	<b>1200</b>
<b>Accompagnamento e assistenza all'autopromozione (3 ore individuali extracurricolari per complessive 54 ore )</b>	54

**Fasi di ORIENTAMENTO, ACCOGLIENZA e ACCOMPAGNAMENTO**

	<b>MODULI/AZIONI</b>	<b>ORE</b>
Extracurriculare	<b>Orientamento informativo (in ingresso)</b>	20
Extracurriculare	<b>Orientamento ex ante realizzato in collaborazione del CPI</b>	n.
curriculare	<b>accoglienza e stipula del patto formativo</b>	6
curriculare	<b>Etica della persona e del lavoro</b>	5
curriculare	<b>Orientamento formativo ( all'avvio del corso realizzato in collaborazione del CPI)</b>	6
curriculare	<b>Accompagnamento all'autopromozione</b>	5
Extracurriculare	<b>Accompagnamento e assistenza all'autopromozione (ex-post, individuale per 3 ore ciascuno)</b>	54
	<b>Tot. ore di orientamento, accoglienza e accompagnamento e assistenza all'autopromozione</b>	<b>96</b>

## AZIONI EXTRA-CURRICULARI

### 1) CERTIFICAZIONI AGGIUNTIVE

Attestato di "Alimentarista" (secondo la L.R. 22/07 ed il R.R. 5/08) rilasciato a seguito dell'apposito corso dal Dott. Simini.

### 2) ACCOMPAGNAMENTO E ASSISTENZA ALL'AUTOPROMOZIONE

### 3) ESAME FINALE DI QUALIFICA.

<b>AZIONI AGGIUNTIVE</b>	<b>SOGGETTI ATTUATORI</b>
Riconoscimento dei crediti	'I.I.S.S. " E. Majorana"
Monitoraggio e Valutazione con realizzazione del "Rapporto di valutazione"	<b>C.I.F.I.R.</b>
Formazione formatori	<b>figura strategica dell'Ente C.I.F.I.R. di 4 ore</b>
Accompagnamento e assistenza all'auto promozione (54 ore ex post)	
Diffusione dei risultati: rapporto finale; seminario finale (con realizzazione di laboratorio)	<b>CIFIR</b> + partner di progetto