

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) PROGRAMMA
"GARANZIA DI OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI – GOL".
AVVISO PUBBLICO N.2 PER L'ATTUAZIONE DEL PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ
DEI LAVORATORI DA FINANZIARE NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE DI
RIPRESA E RESILIENZA (PNRR), MISSIONE 5 "INCLUSIONE E COESIONE",
COMPONENTE 1 " POLITICHE PER IL LAVORO", RIFORMA 1.1 "POLITICHE
ATTIVE DEL LAVORO E FORMAZIONE", FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA –
NEXT GENERATION EU. CUP E72E2400066006**

Percorsi 1-2-3 del Programma di riforma GOL Regione Autonoma della Sardegna

Informativa di Dettaglio dei Contenuti Didattici delle certificazioni di competenza “Realizzazione delle farce” relative al profilo " Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno”

La farcitura è una fase cruciale nella produzione di prodotti da forno dolci e salati, che incide non solo sul gusto e sulla qualità, ma anche sulla conservabilità e presentazione del prodotto finito. La realizzazione delle farce richiede competenze tecniche specifiche legate alla scelta, alla preparazione e alla gestione degli ingredienti secondo le ricette, le normative igienico-sanitarie e le esigenze di produzione.

Obiettivi del Modulo

Il percorso formativo ha l’obiettivo di sviluppare conoscenze e competenze tecniche per:

- Sviluppare competenze nella preparazione di farce dolci e salate.
- Conoscere gli ingredienti e le loro interazioni nei composti farciti.
- Acquisire manualità nell’utilizzo di strumenti per la farcitura.
- Rispettare norme igieniche e di conservazione durante la manipolazione delle farce.

Contenuti Didattici

- Ingredienti per farce dolci: creme, confetture, cioccolato, frutta secca.
- Ingredienti per farce salate: formaggi, verdure, salumi, salse.
- Tecniche di preparazione: cottura, montaggio, raffreddamento, miscelazione.
- Uso di strumenti: sac-à-poche, dosatori, spatole, siringhe.
- Norme HACCP nella lavorazione e conservazione delle farce.
- Tecniche di farcitura manuale e meccanizzata.
- Conservazione e stoccaggio delle farce pronte all’uso.
- Caratteristiche chimico-fisiche degli ingredienti per farce.
- Principi di combinazione alimentare per la creazione di farce bilanciate.
- Tipologie di creme e farciture e relativi metodi di preparazione.
- Normativa igienico-sanitaria di riferimento.
- Tecniche di conservazione a freddo e a temperatura controllata.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



Azienda certificata ISO 9001: 2008
per la Formazione

- Selezionare gli ingredienti in base alla tipologia di prodotto e ricetta.
- Preparare farce con metodi tradizionali e innovativi.
- Dosare e distribuire la farcitura con strumenti adeguati.
- Applicare tecniche di conservazione corrette.
- Riconoscere alterazioni nelle farce e prevenirne il deterioramento.

Metodologie didattiche

La metodologia formativa programmata si basa sull'adozione di un approccio attivo, orientato al continuo riscontro degli effetti ottenuti durante la fase espositiva, attraverso stimoli finalizzati ad azioni di feedback.

I flussi didattici saranno organizzati con tecniche in prevalenza deduttive, con particolare attenzione alle richieste dell'aula, rispetto alle modalità di apprendimento adottate.

Le attività d'aula sono realizzate intorno alle tematiche di maggior rilievo in riferimento alla specifica competenza, limitando l'utilizzo della metodologia della lezione frontale alla fase espositiva propedeutica e ampliando il raggio di approcci innovativi, quali:

- l'autoapprendimento,
- la discussione guidata,
- la ricerca
- l'analisi e il tutoring.

Ciò al fine di stimolare l'interesse e la motivazione dei partecipanti a costruire un bagaglio di esperienze didattiche consono alla natura del ruolo professionale.

Il corso prevede lezioni teoriche, esercitazioni pratiche, simulazioni e attività di stage/WBL per garantire una formazione completa e applicabile in contesti reali.

I Discenti avranno l'opportunità di applicare le conoscenze durante gli stage/WBL che si svolgerà nei in contesti quali aziende alimentari.

Descrizione delle modalità di verifica degli apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento avverrà sia in fase intermedia che in fase conclusiva del percorso formativo mediante i seguenti strumenti di monitoraggio dell'apprendimento:

- Prova scritta (quesiti a risposta chiusa e a scelta multipla). Tale prova consentirà di valutare se i beneficiari della formazione hanno acquisito le competenze teoriche relative alla figura professionale.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



- Colloquio (destrutturato). Tale prova consentirà di valutare se i beneficiari della formazione hanno acquisito sufficienti competenze teoriche relative alla figura professionale;
- Prova pratica di prodotto e di processo. Tale prova consente di valutare l'approccio finale e funzionale del processo produttivo in funzione del prodotto ultimato, valutabile pertanto sotto i vari aspetti: estetico, funzionale e tecnico.

Durata e Certificazione

La durata del corso è articolata in n. 75 ore, suddivise tra formazione teorica, pratica e stage.

Al termine del corso, verranno rilasciate le certificazioni di competenza "Realizzazione delle farce" relative al profilo " Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno"

Al termine del modulo, i partecipanti saranno in grado di realizzare farce dolci e salate in sicurezza, rispettando standard di qualità, igiene e gusto. Potranno operare in laboratori di panificazione, pasticcerie o aziende alimentari, contribuendo alla creazione di prodotti farciti di alta qualità attraverso una preparazione attenta e professionale.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



Azienda certificata ISO 9001: 2008
per la Formazione