

**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 “Cottura dei prodotti da forno/di panificazione” relative al profilo " Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno”

La fase di cottura rappresenta un momento cruciale nel processo di panificazione, determinando le caratteristiche organolettiche, la conservabilità e la sicurezza alimentare del prodotto finito. Una corretta gestione di questa fase richiede competenze specifiche nell'uso delle attrezzature, nella regolazione dei parametri di cottura e nel controllo qualitativo dei prodotti.

Obiettivi del Modulo

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

- Acquisire competenze nell'utilizzo dei forni e delle attrezzature di cottura.
- Comprendere le reazioni chimico-fisiche che avvengono durante la cottura.
- Monitorare e regolare i parametri di cottura per diversi tipi di prodotti.
- Applicare le normative igienico-sanitarie e di sicurezza durante la fase di cottura.

Contenuti Didattici

- Tipologie di forni: statici, ventilati, a tunnel, a piani.
- Parametri di cottura: temperatura, umidità, tempo.
- Reazioni durante la cottura: gelatinizzazione degli amidi, coagulazione delle proteine, formazione della crosta.
- Tecniche di infornamento e sfornamento.
- Controllo della qualità del prodotto cotto: colore, consistenza, sapore.
- Normative HACCP applicate alla fase di cottura.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



-
- Principi di termodinamica applicati alla cottura dei prodotti da forno.
- Caratteristiche dei diversi tipi di forni e loro impiego.
- Effetti delle variazioni di temperatura e umidità sui prodotti.
- Normative igienico-sanitarie relative alla cottura e alla sicurezza alimentare.
- Regolare e monitorare i parametri di cottura in base al prodotto.
- Utilizzare correttamente le attrezzature di cottura, garantendo la sicurezza.
- Valutare la qualità del prodotto cotto attraverso controlli visivi e tattili.
- Applicare le procedure HACCP durante la fase di cottura.

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 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:



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



- 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.
- 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 "Cottura dei prodotti da forno/di panificazione " Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno".

Al termine del modulo, i partecipanti saranno in grado di gestire autonomamente la fase di cottura dei prodotti da forno, garantendo la qualità e la sicurezza del prodotto finito. Le competenze acquisite permetteranno di operare efficacemente in panifici, pasticcerie e aziende alimentari, contribuendo al successo del processo produttivo.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



Azienda certificata ISO 9001: 2008
per la Formazione