

FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE

60 ORE

ENGIM VENETO

DGR NUMERO 845 DEL 12/07/2022

L'Operatore della panificazione si occupa della produzione di prodotti di panetteria artigianale, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Realizza gli impasti, cura la lievitazione e si occupa della cottura e dell'esecuzione di finiture e decorazioni sui prodotti. Si relaziona con i responsabili della produzione.

SEP 2: Produzioni alimentari

COMPETENZA: REALIZZARE L'IMPASTO DI PRODOTTI DI PANETTERIA

CONOSCENZE:

- Processo di lavorazione dei prodotti di panetteria
- Tipologia di grani, cereali e farine utilizzati nella produzione di panetteria artigianale: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche, nutrizionali e organolettiche, indicatori di qualità
- Tecniche di manipolazione dell'impasto
- Tipologia, caratteristiche e funzionalità dei principali macchinari e attrezzature e per la lavorazione dell'impasto
- Dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare
- Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lavorazione degli impasti
- Disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti di panetteria tipici e speciali (senza glutine, bio, ...)
- Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla realizzazione degli impasti

ABILITA':

- Leggere le caratteristiche fisico - chimiche e comportamentali degli ingredienti (acqua, sale, farina, strutto, ecc.) durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto
- Riconoscere qualità, caratteristiche organolettiche delle materie prime
- Selezionare la composizione di impasti base in funzione del tipo di prodotto da realizzare tenendo conto delle condizioni ambientali esterne
- Utilizzare macchinari, attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, senza glutine, ...)
- Realizzare l'impastamento dei prodotti lievitati
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di impasto e conservazione delle materie prime e dei semilavorati
- Applicare tecniche di igienizzazione di attrezzature, macchinari e utensili per la realizzazione degli impasti sulla base delle procedure standard

ATTIVITA':

ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria

- Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati
- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di panetteria artigianale
- Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la panetteria artigianale

COMPETENZA: **PREDISPORRE LA LIEVITAZIONE DELLE FORME DI IMPASTOI**

CONOSCENZE:

- Sistemi di misurazione del grado di lievitazione
- Caratteristiche ed impieghi dei diversi sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali)
- Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
- Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lievitazione
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP relativi alla lievitazione delle forme da impasto

ABILITA':

- Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc.
- Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico chimiche del semilavorato
- Rilevare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione
- Valutare la consistenza dei prodotti di panetteria e determinare modalità e tempi della lievitazione in base al sistema adottato
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di lievitazione
- Monitorare il processo di lievitazione

ATTIVITA':

ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria

- Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale
- Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la panetteria artigianale

COMPETENZA: **REALIZZARE LA COTTURA DEI PRODOTTI DI PANETTERIA**

CONOSCENZE:

- Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni
- Caratteristiche dei complementi per le guarnizioni
- Procedure e strumenti di controllo del processo di cottura per prodotti di panetteria
- Procedure di allestimento, pulizia e manutenzione del forno
- Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei prodotti di panetteria
- Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla cottura dei prodotti da forno
- Disposizioni normative in materia di etichettatura del pane
- Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la cottura dei prodotti di panetteria

ABILITA':

- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate – consistenza, forma, peso, ecc.
- Leggere comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura – evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, ecc.
- Rilevare anomalie nei processi di cottura ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione, anche procedendo a modifiche sul processo (temperatura, tempi, ecc.)
- Valutare la qualità dei prodotti individuando eventuali difetti e relative cause
- Applicare procedure di pulizia e manutenzione dei forni a fine utilizzo
- Eseguire finitura e decorazioni dei prodotti di panetteria
- Preparare i complementi per le guarnizioni
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di

cottura

– Operare la cottura nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

ATTIVITA':

ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria

- Preparazione dei complementi per la guarnizione
- Esecuzione e monitoraggio della cottura di prodotti di panetteria artigianale
- Realizzazione delle finiture dei prodotti di panetteria artigianale

COMPETENZA: **REALIZZARE LA FORMATURA DELL'IMPASTO**

CONOSCENZE:

– Tecniche di manipolazione dell'impasto: formatura, cilindatura, ecc.

– Tipologia, caratteristiche e modalità di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la formatura

– Disposizioni e normative specifiche per la conservazione ed il trattamento di semilavorati destinati ad esigenze alimentari speciali

– Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla formatura dell'impasto

– Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la formatura dell'impasto

ABILITA':

– Applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindatura trasformando l'impasto in un semilavorato

– Utilizzare macchinari per la formatura: cilindratrice, spezzatatrice, macchinari di laminazione dei prodotti da forno

– Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.

– Rilevare anomalie nell'impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori

– Applicare tecniche di igienizzazione di attrezzature, macchinari e utensili per la realizzazione della formatura sulla base delle procedure standard

– Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di formatura dell'impasto

– Operare la formatura nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

ATTIVITA':

ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria

- Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
- Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la panetteria artigianale

PER PARTECIPARE

per aderire è necessario essere in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)"

CONTATTI

Ombretta Barcaro, ruolo: coordinatrice AXL Engim Veneto

email: servizilavoro@engimve.it telefono: 041430800 cellulare: 3665713148