

Produzioni alimentari

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato gelatiere”	2
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato panificatore”	11
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato pasticciere”	20
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)”	29
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato birraio artigianale”	37
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato cioccolatiere”	44

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato gelatiere”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** ore 184
- **ARTICOLAZIONE MINIMA COGENTE DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni ed indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50%
• <i>Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”</i>	• <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i>	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato gelatiere”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato gelatiere”	6	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
• <i>Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato gelatiere”</i>	• <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alla gelateria (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell’attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell’attività in oggetto.</i>	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
• <i>Modulo di inquadramento 2.2 “Caratteristiche e organizzazione dell’impresa artigiana di gelateria”</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche e organizzazione dell’impresa artigiana di gelateria.</i>	2	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di gelateria"	Acquisire la UC "Definire l'offerta di prodotti di gelateria"	16	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di strumenti e modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta al fine di pianificare la propria produzione e di definire la strategia di promozione dei propri prodotti. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta di servizi" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative ad elementi di pianificazione di un'impresa artigiana; tecniche di pricing al fine di essere in grado di determinare l'offerta di prodotti di gelateria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work "La definizione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire un'offerta. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 4. "Le miscele di base"	Acquisire la UC "Realizzazione delle miscele di base"	52	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari. AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 32 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore al fine di essere in grado di preparare e conservare semi-lavorati per le successive fasi di preparazione dei prodotti. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Elementi di chimica" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base di chimica ai fini di comprendere implicazioni chimico-fisiche nella preparazione delle miscele 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.3 "Tecniche di preparazione delle miscele di base: bilanciamento, ingredienti e procedure di lavorazione e conservazione" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle miscele di base. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (4.2, 4.3) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	32	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di gelateria"	Acquisire la UC "Realizzare gelati e prodotti di gelateria"	60	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 40 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti finiti della gelateria (gelati, semifreddi, torte, etc.)" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, controllo del processo, conservazione e ricettario dei prodotti di gelateria 	12	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Decorazioni, variegazioni e nuove tendenze dei prodotti di gelateria" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di decorazione, variegazione e le conoscenze relative alle nuove tendenze dei prodotti di gelateria. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (5.1, 5.2) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	40	--
UFC. Opzionale "L'attività di vendita"	Acquisire la UC "Realizzare attività di vendita"	12	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 6. "Allestimento del posto di lavoro"	Acquisire la UC "Allestire il posto di lavoro – Gelateria"	6	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.1 "Tecnologie di funzionamento di macchinari e dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature del laboratorio di gelateria" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di gelateria per poter esercitare la professione in oggetto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative all'organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare. 	2	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni ed indicazioni</i>
UFC 7. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte della gelateria"	8	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari, e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la gelateria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). 	4	--
UFC 8. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Gelateria"	12	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale</i></p>

			addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004”.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 8.1 “Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</i> 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 8.2 “Pulizia e sanificazione dell’ambiente di lavoro”</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell’area di lavoro e delle attrezzature in uso.</i> 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 9. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza - Gelateria"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione 	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.
UFC 10. "Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del processo produttivo di gelateria e del prodotto offerto"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work: Definizione del sistema di valutazione 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato panificatore”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** ore 196
- **ARTICOLAZIONE MINIMA COGENTE DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni ed indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50%.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato. 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato panificatore”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato panificatore”	6	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato panificatore”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato panificatore (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell’attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell’attività in oggetto. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.2 “Caratteristiche dell’impresa artigiana di panificazione” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle tipologie, caratteristiche e organizzazione dell’impresa artigiana di panificazione. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni ed indicazioni</i>
UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di panetteria"	Acquisire la UC "Definire l'offerta di panetteria"	16	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di strumenti e modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta al fine di pianificare la propria produzione e di definire la strategia di promozione dei propri prodotti. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta di servizi" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative ad elementi di pianificazione di un'impresa artigiana; tecniche di pricing al fine di essere in grado di determinare l'offerta di prodotti di panetteria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work "La definizione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire un'offerta. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 4. "Impasto, formatura e lievitazione"	Acquisire la UC "Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione"	60	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari. AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 40 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore al fine di essere in grado di preparare e conservare semi-lavorati per le successive fasi di preparazione dei piatti. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Tecniche di preparazione di impasti" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario di base delle basi dei prodotti da forno. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.3 "Tecniche di formatura e lievitazione" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle modalità di lievitazione degli impasti dei prodotti da forno. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (4.2, 4.3) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in cucina/laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	40	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "La cottura dei prodotti da forno"	Acquisire la UC "Effettuare la cottura in forno"	36	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 28 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, controllo raffreddamento e suo processo" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di cottura di prodotti da forno e alla strumentazione utilizzata. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per il modulo (5.1) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, esercitazioni pratiche, al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC. 	28	--
UFC 6 "La realizzazione dei prodotti di pasticceria da forno"	Acquisire la UC Opzionale "Realizzare prodotti di pasticceria da forno"	28	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.
Modulo 1 "Tecniche di preparazione di basi ed impasti per prodotti di pasticceria da forno"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle basi e degli impasti della pasticceria da forno.	4	--
Modulo 2 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti della pasticceria: amalgama, lievitazione e formatura, cottura e farcitura"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche da applicare nelle varie fasi del processo di preparazione dei prodotti di pasticceria da forno. Acquisire inoltre le conoscenze di base del Ricettario di dolci da forno.	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.	20	--
UFC. Opzionale "L'attività di vendita"	Acquisire la UC "Realizzare attività di vendita"	12	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
	<i>fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</i>		
UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"	Acquisire la UC "Allestire il posto di lavoro – Panetteria"	6	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.1 "Tecnologie di funzionamento dei forni e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature del laboratorio di panetteria/cucina" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di panetteria/cucina per poter esercitare la professione in oggetto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative all'organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare. 	2	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 8. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte della panetteria"	8	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 8.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la panetteria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 8.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). 	4	--
UFC 9. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - panetteria"	12	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i></p>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza - Panetteria"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
• <i>Modulo 10.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori</i>	4	--
• <i>Modulo 10.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione.</i>	4	<i>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.</i>
UFC 11. "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del processo produttivo di panificazione"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
• <i>Modulo 11.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto.</i>	4	--
• <i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i>	• <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto.</i>	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato pasticciere”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** ore 208
- **ARTICOLAZIONE MINIMA COGENTE DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni ed indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50%.
• Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”	• Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato pasticciere”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere”	6	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
• Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato pasticciere”.	• Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell’attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell’attività in oggetto.	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Caratteristiche dell’impresa di pasticceria artigiana”	• Acquisire le conoscenze minime relative alle tipologie, caratteristiche e organizzazione dell’impresa artigiana di pasticceria.	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di pasticceria"	Acquisire la UC "Definire l'offerta di prodotti di pasticceria"	16	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di strumenti e modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta al fine di pianificare la propria produzione e di definire la strategia di promozione dei propri prodotti. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative ad elementi di pianificazione di un'impresa artigiana; tecniche di pricing al fine di essere in grado di determinare l'offerta di prodotti di pasticceria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work "La definizione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire una offerta. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 4. "Preparazione e conservazione di semilavorati"	Acquisire la UC "Preparare e conservare semilavorati – pasticceria"	52	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 32 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore al fine di essere in grado di preparare e conservare semi-lavorati per le successive fasi di preparazione dei prodotti. 	6	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Elementi di chimica" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base di chimica ai fini di comprendere implicazioni chimico-fisiche nella preparazione delle basi. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.3 "Tecniche di preparazione di basi per prodotti di pasticceria" (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle basi. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.4 "Tecniche di preparazione di impasti" (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario degli impasti. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.5 "Tecniche di preparazione di farciture" (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle farciture. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (4.3, 4.4, 4.5) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	32	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria"	Acquisire la UC "Realizzare prodotti di pasticceria"	60	Amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 48 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti della pasticceria: amalgama, lievitazione e formatura" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di amalgama, lievitazione, formatura nel processo di preparazione dei prodotti di pasticceria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, etc." 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di cottura dei prodotti di pasticceria, attrezzature utilizzate e controllo del processo. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.3 "Realizzazione e lavorazione del cioccolato" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di realizzazione e lavorazione del cioccolato. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (5.1, 5.2, 5.3) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	48	Le esercitazioni pratiche dovranno prevedere l'utilizzo di un ricettario di base che comprenda dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale, etc.
UFC 6. "Farciture e decorazioni"	Acquisire la UC "Realizzare farciture e decorazioni"	24	Non amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non amnesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.1 "Farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria: tecniche, ingredienti e attrezzature" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Esercitazione pratica in cucina/laboratorio al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	20	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 7. “Allestimento del posto di lavoro”	Acquisire la UC “Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”	6	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.1 “Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature del laboratorio di pasticceria/cucina” 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di pasticceria per poter esercitare la professione in oggetto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.2 “L’organizzazione del posto mobile di lavoro” 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative all’organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare. 	2	--
UFC. Opzionale “L’attività di vendita”	Acquisire la UC “Realizzare attività di vendita”	12	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo “Tecniche di vendita” 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l’effettiva capacità di esercitarla. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 8. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte della pasticceria"	8	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 8.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari, e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la pasticceria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 8.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). 	4	--
UFC 9. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"	12	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del</i></p>

			<i>personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 9.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"</i> • 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</i> 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 9.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.</i> 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione 	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.
UFC 11. "Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto."	Acquisire la UC "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 11.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work: Definizione del sistema di valutazione 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto. 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** 150 ore
- **ARTICOLAZIONE MINIMA DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni ed indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i> 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 2.1 “Caratteristiche del processo di lavorazione delle carni, attività dell’addetto qualificato alla lavorazione delle carni”.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative ai processi di lavorazione delle carni: caratteristiche, nuove tecnologie, normativa, all’attività dell’addetto qualificato alla lavorazione delle carni, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto.</i> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 2.2 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale: CCNL di riferimento e format tipo di contratto, principi e norme di esercizio dell’attività in forma di impresa; iscrizione alla CCIAA</i> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 3. "Tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni"	Acquisire la UC "Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni"	36	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche, principali tagli di carne bovina e suina" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla lavorazione dei prodotti carnei. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.2 "Tagli e trattamenti di prodotti carnei" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di metodi di sezionatura, disosso, sfesatura, tagli anatomici, toelettatura, taglio finale, etc., al fine di essere in grado di effettuare tagli e trattamenti di prodotti carnei destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	20	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 4. "Produzione di insaccati"	Acquisire la UC "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati"	36	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.1 "Razze suine e bovine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati. Le varietà di salumi artigianali e industriali, classificazione. Le produzioni locali". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla produzione di insaccati. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Tecniche e fasi di lavorazione per la produzione di insaccati" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di lavorazione (mondatura, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura), al fine di essere in grado di applicare le tecniche per la produzione di insaccati con metodi naturali o meccanizzati 	8	
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	20	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "Produzione di pezzi interi di salumeria"	Acquisire la UC "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria"	34	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Principali razze suine per la produzione dei salumi non insaccati. Le varietà di prosciutti. Le produzioni locali" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla produzione di pezzi interi di salumeria. 	6	
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Tecniche e fasi di lavorazione per la produzione di pezzi interi di salumeria" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di lavorazione (rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura), al fine di essere in grado di applicare le tecniche per la produzione di pezzi interi di salumeria 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	20	--
UFC. Opzionale "L'attività di vendita"	Acquisire la UC "Realizzare attività di vendita"	12	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC. Opzionale “Gestione banco prodotti – macelleria, salumeria”	Acquisire la UC “Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria”	12	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 1 “Layout del banco di prodotti macelleria e salumeria”.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia gestione del layout del banco prodotti.</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 2 “Tecniche di porzionatura, taglio, pesatura, confezionamento dei prodotti carnei”.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di lavorazione, porzionatura, taglio, etc. dei prodotti carnei</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esercitazioni pratiche.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Applicare su casi reali o didattici (in laboratorio) le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 6. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Addetto qualificato alla lavorazione delle carni"	12	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 7. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del Dlgs 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<i>Modulo 7.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i>	<i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste</i>	4	--
<i>Modulo 7.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i>	<i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</i>	4	<i>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.</i>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 8 “La valutazione della qualità di un processo produttivo”	Acquisire la UC “Valutare la qualità del proprio operato nell’ambito di un processo manifatturiero”	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<i>Modulo 8.1 “Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo”</i>	<i>Acquisire le conoscenze relative a sistemi qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un manufatto al fine di valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatori di settore e volontari).</i>	4	--
<i>Project work: Definizione di un sistema di valutazione</i>	<i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del proprio operato.</i>	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l’intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all’esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato birraio artigianale”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati.
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** 248 ore
- **ARTICOLAZIONE MINIMA DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
• <i>Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”</i>	• <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i>	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato birraio”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato birraio”	20	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
• <i>Modulo di inquadramento 2.1 “Caratteristiche del processo di produzione della birra, attività dell’addetto qualificato birraio”.</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative al processo di produzione della birra: caratteristiche del settore, nuove tecnologie, normativa, attività dell’addetto qualificato birraio, informazione del consumatore, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto.</i>	16	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
• <i>Modulo di inquadramento 2.2 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato birraio”.</i>	• <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale: CCNL di riferimento e format tipo di contratto, principi e norme di esercizio dell’attività in forma di impresa; iscrizione alla CCIAA</i>	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC OPZIONALE “La commercializzazione”	Acquisire la UC “Sviluppare l’offerta dei prodotti e realizzare attività di vendita – Addetto qualificato birraio”	32	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC
• Modulo 1 “Modalità di analisi del mercato e costruzione di un’offerta”	• Acquisire le conoscenze relative a modalità di analisi del mercato utili alla lettura e all’interpretazione del contesto di riferimento ed elementi di gestione economica e tecniche di pricing al fine di essere in grado di determinare l’offerta dei prodotti tenendo conto delle risorse a disposizione e stabilire, a partire dai costi, i prezzi dei servizi offerti.	16	--
• Modulo 2 “Modalità e strumenti di promozione dell’offerta”	• Acquisire le conoscenze in materia di modalità e strumenti di promozione, a partire dalla costruzione di Piattaforme web e social network, al fine rendere il partecipante in grado di sviluppare una strategia di offerta sostenibile.	8	--
• Modulo 3 “Tecniche di vendita”	• Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita	8	--
UFC 3. “Ammostamento”	Acquisire la UC “Gestire il processo di produzione del mosto”	92	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l’obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
• Modulo di inquadramento 3.1 “Elementi di fisica e chimica – Merceologia di settore – Microbiologia alimentare - Ricette”	• Acquisire le conoscenze teoriche di base utili al processo di produzione della birra.	32	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 3.2 “Metodi e tecniche di produzione del mosto: dalla maltatura al raffreddamento”	• Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di Tecniche di macinazione ed essiccazione, tecniche e fasi di ammostamento, procedure di controllo qualità, al fine di essere in grado di gestire il processo di ammostamento.	20	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Esercitazioni pratiche	• Applicare in laboratorio gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	40	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 4. "Gestione della cantina"	Acquisire la UC "Gestire il processo di fermentazione e maturazione"	60	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 4.2 "Tecniche e fasi del processo di fermentazione e maturazione della birra"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di del processo di fermentazione e maturazione della birra, al fine di essere in grado di gestire la cantina per l'ultimazione del prodotto finito</i> 	20	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esercitazioni pratiche</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> 	40	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 5. “Imbottigliamento ed etichettatura”	Acquisire la UC “Effettuare l’imbottigliamento”	20	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 5.1 “Tecniche e fasi di imbottigliamento ed etichettatura”</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di sterilizzazione, imbottigliamento ed etichettatura, al fine di essere in grado di realizzare il confezionamento della birra.</i> 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esercitazioni pratiche</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> 	12	--
UFC 6. “Gestione degli approvvigionamenti”	Acquisire la UC “Gestire gli approvvigionamenti del birrificio”	12	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 6.1 “La gestione dei fornitori”</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di procedure operative anche con utilizzo di software applicativi per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori.</i> 	6	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 6.2 “La gestione del magazzino”</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di gestione delle scorte, modalità di stoccaggio e documentazione obbligatoria, al fine di apprendere a gestire il magazzino dei prodotti</i> 	6	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 7. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Addetto qualificato alla lavorazione delle carni"	12	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i></p>
Modulo 7.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
Modulo 7.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso. 	4	--

UFC 8. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza"	16	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del Dlgs 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel Settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 8.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori.</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 8.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione.</i> 	12	<i>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio alto.</i>
UFC 9 "La valutazione della qualità di un processo produttivo"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 9.1 "Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative a sistemi qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un manufatto al fine di valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatorie di settore e volontarie).</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Project work: Definizione di un sistema di valutazione</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del proprio operato.</i> 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti;
ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato cioccolatiere”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** ore 212
- **ARTICOLAZIONE MINIMA COGENTE DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50%.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato. 	6	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 2. "L'attività professionale di addetto qualificato cioccolatiere"	Acquisire la UC "Esercitare la professione di addetto qualificato cioccolatiere"	6	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
Modulo di inquadramento 2.1 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato cioccolatiere".	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato cioccolatiere (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
Modulo di inquadramento 2.2 "Caratteristiche dell'impresa di cioccolateria artigianale"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze minime relative alle tipologie e caratteristiche del settore della cioccolateria artigianale (Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della cioccolateria). 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
UFC 3. "La definizione dell'offerta di cioccolateria"	Acquisire la UC "Definire l'offerta di cioccolateria"	16	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di strumenti e modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta al fine di pianificare la propria produzione e di definire la strategia di promozione dei propri prodotti. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative ad elementi di pianificazione di un'impresa artigianale; tecniche di pricing al fine di essere in grado di determinare l'offerta di prodotti di cioccolateria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work "La definizione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire una offerta. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 4. "Preparazione e conservazione di semilavorati - cioccolateria"	Acquisire la UC "Preparare e conservare semilavorati – cioccolateria"	56	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 32 ore
<i>Modulo di inquadramento 4.1 "Il cacao: tipologie ed origini."</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative alle diverse tipologie di cacao per operare nel settore della cioccolateria.</i> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<i>Modulo di inquadramento 4.2 "Elementi di merceologia del settore dolciario e di scienza dell'alimentazione".</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore al fine di essere in grado di preparare e conservare semi-lavorati per le successive fasi di preparazione dei prodotti del laboratorio di cioccolateria.</i> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<i>Modulo 4.3 "Elementi di chimica e biochimica del cacao"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base di chimica e biochimica del cacao ai fini di comprendere implicazioni chimico-fisiche nella preparazione delle basi.</i> 	2	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<i>Modulo 4.4 "La trasformazione della materia prima cacao in cioccolato – tecniche di torrefazione del cacao e produzione tipologie di cioccolato"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze del processo produttivo della cioccolata per la preparazione delle basi e dei prodotti del laboratorio di cioccolateria</i> 	2	--
<i>Modulo 4.5 "Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario di basi, impasti e farciture di prodotti di pasticceria a base di cacao.</i> 	4	--
<i>Modulo 4.6 "Tecniche di preparazione delle basi per le praline"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle praline.</i> 	4	--
<i>Modulo 4.7 "Tecniche di preparazione delle miscele di base per la produzione del gelato artigianale"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle caratteristiche funzionali degli ingredienti base per la preparazione del gelato artigianale ed alle tecniche di preparazione miscele di base.</i> 	4	--
<i>Esercitazioni pratiche</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Per ogni modulo (4.4, 4.5, 4.6, 4.7) sono previste,</i> 	32	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
	<i>contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i>		

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di cioccolateria"	Acquisire la UC "Realizzare praline e prodotti a base di cacao"	60	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 48 ore
Modulo 5.1 "Procedure, tecniche e strumenti e ricettario per la preparazione di praline e prodotti di cioccolato.	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle procedure, tecniche e strumenti e ricettario per la preparazione di praline e prodotti di cioccolateria (ricettario di base, amalgama ed impasto degli ingredienti - a caldo e a freddo-, tecniche del temperaggio a mano, procedure e tecniche di preparazione praline -praline a lunga conservazione, praline con ganache fresche, praline senza stampi, procedure e tecniche di modellaggio; realizzazione e lavorazione del cioccolato; tempi, temperature e modalità del concaggio, modellazione, attrezzature, controllo del processo, etc.) 	4	--
Modulo 5.2 "Procedure, tecniche, strumenti e ricette per la preparazione dei prodotti della pasticceria (paste secche e lievitate, dessert, torte, dolci al cucchiaio a base cacao)	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative al ricettario di base di pasticceria, alle tecniche di lievitazione, cottura dei prodotti di pasticceria, attrezzature utilizzate e controllo del processo. 	4	--
Modulo 5.3 "Procedure, tecniche e strumenti e ricette per la preparazione di gelati, semifreddi e altri prodotti di gelateria a base cacao"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative al ricettario di base, alle tecniche di preparazione, controllo del processo, conservazione e ricettario dei prodotti di gelateria 	4	--
Esercitazioni pratiche	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (5.1, 5.2, 5.3) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	48	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)</i>
UFC 6. "Farciture e decorazioni"	Acquisire la UC "Realizzare farciture e decorazioni"	20	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<i>Modulo 6.1 "Farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria: tecniche, ingredienti e attrezzature"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.</i> 	4	--
<i>Esercitazioni pratiche</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esercitazione pratica in cucina/laboratorio al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> 	16	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC. Opzionale “L’attività di vendita”	Acquisire la UC. Opzionale “Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari”	16	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.
• Modulo 1 “Tecniche di vendita”	• Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita	4	--
• Modulo 2 “La gestione del banco”	• Acquisire le conoscenze e le abilità relative alla gestione del layout merceologico e del display, alle tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento, alle caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura	8	--
• Esercitazioni pratiche	• Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l’effettiva capacità di esercitarla.	4	--
UFC 7. “Allestimento del posto di lavoro”	Acquisire la UC “Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”	6	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 7.1 “Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature del laboratorio di pasticceria/cucina”	• Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di pasticceria per poter esercitare la professione in oggetto.	4	--
Modulo 7.2 “L’organizzazione del posto mobile di lavoro”	• Acquisire le conoscenze relative all’organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare.	2	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 8. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte della Pasticceria"	8	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari, e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la pasticceria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 9. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"	12	<p>Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i></p>
Modulo 9.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
Modulo 9.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<i>Modulo 10.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori</i> 	4	--
<i>Modulo 10.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</i> 	4	<i>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso</i>
UFC 11. "Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto."	Acquisire la UC "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<i>Modulo 11.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto.</i> 	4	--
<i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto.</i> 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere d'istruzione e formazione.
- Per gli stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

- Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.
- Certificazione rilasciata: Al termine del percorso viene rilasciato un attestato di qualifica professionale per Addetto qualificato cioccolatiere.