

**Riapertura delle iscrizioni al corso di formazione professionale per**

## **PANIFICATORE**

**COD 1007438**

**Corso libero autorizzato (ai sensi dell'Art 10 LR 16/90) facente parte del Catalogo Regionale unico e valido per tutto il territorio Regionale dell'Offerta formativa a domanda individuale FORM.I.C.A.**

### **FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA**

*Il termine "Panificatore" identifica genericamente una figura professionale/Operatore che è in grado di applicare le tecniche di panificazione, avendo acquisito le basi conoscitive e pratiche del settore, dalle tecniche di impasto e lievitazione, alla produzione di pani classici, fino ad arrivare ai principali prodotti da forno. L'obiettivo del corso è quello di affrontare e approfondire gli argomenti della panificazione al fine di produrre il pane operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Il corsista sarà in grado di applicare operativamente le principali tecniche di panificazione, pizzeria e focacceria.*

### **SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO**

*Orientamento iniziale – 1 ora  
Formazione generale e specifica sulla sicurezza – 8 ore  
Haccp– 12 ore  
Preparazione di prodotti panari (pane e pizza) – 50 ore  
Gestione della relazione con il cliente– 12 ore  
Orientamento al lavoro– 12 ore*

### **DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO**

*Il corso avrà una durata di 95 ore e sarà così articolato:  
- 45 ore teoriche  
- 50 ore pratiche  
Sede del corso: Ancona  
Inizio previsto: **Novembre 2019***

### **DESTINATARI E REQUISITI**

*Il corso è rivolto a 15 (+3uditori) partecipanti.  
Possono essere destinatari delle azioni formative cittadini italiani, comunitari e extracomunitari. I cittadini extracomunitari dovranno essere in regola con le normative vigenti in materia di permesso di soggiorno.*

### **TITOLO RILASCIATO**

*Al termine del percorso, agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% di monte ore previsto sarà rilasciato l'Attestato di Frequenza TA1.1.1.5 PANIFICATORE B/AI come da vigente normativa in materia*

### **PER INFORMAZIONI**

*IAL MARCHE Srl Via dell'Industria n. 17/A, Ancona  
Tel. 071/2814639 - E-mail: info@ialmarche.it – Internet:  
www.ialmarche.it*

### **PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE**

**La domanda di Voucher formativo** va compilata e presentata attraverso il sistema informativo SIFORM2 come stabilito al Capitolo 11 dell' "Allegato A" DDPF n.957\_208.

Per la procedura di presentazione della domanda IAL Marche Srl supporterà l'utente in ogni fase.

La domanda di Voucher formativo potrà essere presentata attraverso il sistema informativo Siforma2 entro e non oltre il **30/09/2019**

**La domanda di partecipazione per la frequenza a pagamento** è disponibile:

- presso la segreteria organizzativa IAL Marche SRL – Ancona, Via dell'Industria 17/A, o sul sito internet [www.ialmarche.it](http://www.ialmarche.it).

La domanda di partecipazione dovrà essere consegnata a mano contestualmente al versamento dell'acconto, presso la segreteria organizzativa di IAL Marche SRL – Ancona, Via dell'Industria 17/A, entro il **30/09/2019**.

### **SELEZIONI**

*Il corso sarà avviato al raggiungimento del numero di allievi previsti sulla base **dell'ordine di arrivo delle domande di iscrizione idonee** di quei candidati che avranno provveduto al pagamento della quota di iscrizione oppure avranno ottenuto il Voucher Formativo Regionale per la partecipazione gratuita al percorso.*

### **COSTI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

*Il corso è:*

- **GRATUITO:** per i disoccupati, inoccupati, lavoratori dipendenti, autonomi e liberi professionisti con i requisiti previsti per l'ottenimento del Voucher formativo regionale, finalizzato alla frequenza di azioni formative presenti nel Catalogo regionale FORM.I.C.A.

IAL MARCHE offre consulenza gratuita per l'ottenimento del Voucher Formativo Regionale.

- **A PAGAMENTO:** costo complessivo di € 950,00, con un acconto pari al 30%