



UNIVERSITÀ  
POLITECNICA  
DELLE MARCHE



Sono RIAPERTE le iscrizioni al corso **GRATUITO** di formazione professionale per

## Operatore della produzione artigianale di panetteria (Comuni della Provincia di PU)

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n.868/IFD del 09/09/2020 - D.D.P.F. n. 250/FOAC del 14/04/2022-Cod.1085494  
POR MARCHE FSE 2014-2020, Asse 3 P.I. 10.3 RA 10.3

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso mira a formare la figura professionale di **Operatore della produzione artigianale di panetteria**. L'operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria è una figura che svolge la propria attività in contesti organizzativi di piccole dimensioni. Le principali mansioni sono quelle di realizzazione degli impasti, spezzatura e formatura dei prodotti, cura del processo di lievitazione e di cottura e finitura/decorazione dei prodotti. La figura, se titolare dell'attività, si occuperà anche del coordinamento degli eventuali collaboratori e dell'approvvigionamento delle risorse necessarie.

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso **gratuito** è destinato a 15 partecipanti (con la possibilità di ammettere la presenza di fino a 5 uditori): residenti e/o domiciliati nella Regione Marche; di età compresa tra i 18 anni e i 64 anni, che non partecipino a percorsi di Istruzione, indipendentemente da condizione occupazionale, genere, classe di età, cittadinanza.

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- Modulo 01:** ACCOGLIENZA. BILANCIO DELLE COMPETENZE SEMPLIFICATO E ORIENTAMENTO (6 ore)
- Modulo 02:** TECNICHE RELAZIONALI: GESTIONE DEL CLIENTE (30 ore)
- Modulo 03:** TECNICHE DI VENDITA DEL PRODOTTO O SERVIZIO (30 ore)
- Modulo 04:** APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME (32 ore)
- Modulo 05:** CURA E IGIENE PERSONALE, DEGLI AMBIENTI, MACCHINARI, ATTREZZATURE DI LAVORO E SMALTIMENTO DEGLI SCARTI DI PRODUZIONE (20 ore)
- Modulo 06:** REALIZZAZIONE DEGLI IMPASTI, LIEVITAZIONE, SPEZZATURA E FORMATURA DEI PRODOTTI DI PANETTERIA (80 ore)
- Modulo 07:** COTTURA E FINITURA DEI PRODOTTI (60 ore)
- Modulo 08:** CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI (20 ore)
- Modulo 09:** SICUREZZA SUL LAVORO (16 ore)
- Modulo 10:** STAGE (200 ore)
- Modulo 11:** ORIENTAMENTO FINALE E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO (6 ORE)

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà la durata di 500 ore più 8 ore di Esame finale e sarà così articolato: 140 ore di lezioni in aula, 160 ore di laboratorio, 200 ore di stage in azienda e 8 ore di Esame finale.

**L'inizio delle lezioni è previsto per il mese di Settembre 2022.** Il corso si terrà presso la sede di Formaconf Consorzio per la formazione e il lavoro, Strada delle Marche n°58, 61122, Pesaro. *A seguito dell'evoluzione dell'emergenza epidemiologica Covid-19 è possibile che alcune lezioni possano essere svolte a distanza.*

Il corso si svolgerà in collaborazione con Formaconf Consorzio per la formazione e il lavoro.

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione è disponibile:

- presso la segreteria organizzativa di IAL Marche Srl – Via dell'Industria, 17/A – 60127 Ancona.
- sul sito internet [www.ialmarche.it](http://www.ialmarche.it)

Alla domanda di partecipazione dovranno essere allegati i seguenti documenti:

- documento d'identità;
- cv aggiornato corredato da n. 1 fototessera;
- domanda di iscrizione;

La domanda di iscrizione, debitamente compilata sottoscritta e completa di allegati, **dovrà essere pervenire tassativamente entro e non oltre il 09/09/2022** tramite posta raccomandata A/R o consegnata a mano presso la sede di IAL Marche Srl – Via dell'Industria, 17/A – 60127 Ancona.

In alternativa, la domanda completa degli allegati, debitamente firmata e scansionata, può essere inviata tramite PEC all'indirizzo: [ialmarche@mondialposta.it](mailto:ialmarche@mondialposta.it) (indicare come OGGETTO: Iscrizione Corso FSE cod. 1085494).

### SELEZIONI

Nel caso le domande di iscrizione dovessero superare il numero dei partecipanti previsti a progetto (15 allievi), si procederà alla selezione come previsto dalla DGR 19/2020, fermo restando l'accertamento dei requisiti d'entrata da parte dell'Ente Gestore. La prova di selezione, in conformità a quanto stabilito dalla suddetta DGR, prevede:

- Prova scritta/pratica (questionario volto alla valutazione delle conoscenze riferite all'ambito di intervento del corso)
- Colloquio orale individuale (valutazione degli aspetti motivazionali e coerenza con le aspettative professionali)

I candidati, muniti di documento di riconoscimento, dovranno presentarsi per la **PROVA DI SELEZIONE** in data **13/09/2022, h 9:30** presso la sede di Formaconf Consorzio per la formazione e il lavoro Strada delle Marche n°58 61122 Pesaro.

**Il presente avviso vale come convocazione ufficiale alla selezione, la mancata presentazione alla selezione farà perdere ogni diritto di partecipazione al corso.**

### TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto e superato l'esame finale, sarà rilasciato l'Attestato di **"Operatore della produzione artigianale di panetteria" Livello EQF 4, Codice Profilo n. 38 del Repertorio Regionale dei Profili Professionali** (DGR n. 1412 del 22/12/2014 e s.m.i.). Verranno rilasciati, altresì, in relazione ai contenuti previsti nel Modulo 09 "Sicurezza sul lavoro", l'**Attestato di Frequenza per la "Formazione Generale (4 ore) e Formazione Specialistica (12 ore)"** e, in relazione ai contenuti previsti nel Modulo 05 "Cura e igiene personale, degli ambienti, macchinari, attrezzature di lavoro e smaltimento degli scarti di produzione", l'**Attestato di Frequenza di igiene degli alimenti e metodologia HACCP (10 ore)** per personale alimentarista.

Ancona, 12/07/2022