Ente Bilaterale Settore Terziario

PROVINCIA DI VICENZA

L'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza propone, esclusivamente a persone disoccupate, il seguente corso professionalizzante **interamente finanziato:**

OPERATORE DELLE ARTI BIANCHE (PANIFICATORE-PIZZAIOLO) – 100 ore

La **farina** è l'ingrediente più importante della dieta mediterranea, in quanto viene usata per la realizzazione del pane, della pasta, della pizza e dei dolci. Oggi il mercato dell'**arte bianca** è in continua evoluzione: da un lato c'è un ritorno ai grani antichi, dall'altro viene perseguita l'innovazione con l'uso di farine speciali e farine senza glutine. L'obiettivo è quello di incontrare le esigenze del consumatore moderno, sempre più attento ad uno stile di vita sano e ad un'alimentazione consapevole e genuina.

Ecco perché il panificatore-pizzaiolo oggi acquisisce un ruolo di rilievo nel comparto del Food&Beverage e la sua professionalità richiede nuove competenze: studio, tecnica e creatività nella ricerca di nuove combinazioni per offrire proposte in linea con le esigenze del mercato.

Il corso, rivolto a soggetti disoccupati di età superiore ai 30 anni, intende promuovere lo sviluppo di quelle competenze necessarie a costruire la figura professionale di "**OPERATORE DELLE ARTI BIANCHE**", ossia panificatore-pizzaiolo, favorendone l'inserimento lavorativo in un contesto dinamico e in via di sviluppo.

DESTINATARI

Inoccupati/disoccupati residenti/domiciliati nella provincia di Vicenza, di età superiore ai 30 anni, interessati ad acquisire e/o approfondire competenze teoriche e pratiche immediatamente spendibili sul mercato del lavoro nel ruolo di panificatore-pizzaiolo.

Saranno valutate positivamente esperienze pregresse inerenti al profilo in uscita. La selezione dei potenziali destinatari avverrà tramite colloqui individuali per verificare il possesso dei requisiti richiesti e la motivazione a partecipare al percorso formativo. **I posti disponibili sono 12.**

COMPETENZE IN USCITA

Che cosa sa fare l'OPERATORE DELLE ARTI BIANCHE?

- Realizza impasti per i prodotti di panetteria e pizzeria
- Realizza la formatura dell'impasto e predispone la lievitazione
- Realizza la cottura dei prodotti a seconda della specificità di ognuno
- Ricerca e combina materie prime di qualità nella realizzazione dei prodotti
- Garantisce la conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari
- Opera secondo le disposizioni normative in materia di salute e sicurezza e autocontrollo alimentare

PROGRAMMA DEL CORSO

Il corso si articola nei seguenti moduli formativi:

MODULI	ORE	
▪ *Orientamento al lavoro per favorire l'occupabilità*	4	Modulo teorico
▪ *Farine e lieviti: materie prime e caratteristiche merceologiche*	8	Modulo teorico
▪ *Tecniche di panificazione*	30	Modulo pratico
▪ *Tecniche di pizzeria*	30	Modulo pratico
▪ *Food cost & pricing per i prodotti da forno*	6	Modulo teorico
▪ *Regimi alimentari particolari e relative caratteristiche*	4	Modulo teorico
▪ *Etichettatura e allergeni - igiene dell'ambiente di lavoro*	6	Modulo teorico
▪ *Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro*	8	*Formazione obbligatoria secondo D.Lgs. n. 81/2008
▪ *Autocontrollo alimentare e HACCP*	4	*Formazione obbligatoria secondo il Regolamento Europeo CE 852/2004

CALENDARIO DELLE LEZIONI

Il corso si svolgerà nella sede di ESAC Formazione, via Piazzon, 40 – Creazzo (VI) da **lunedì 16 novembre a mercoledì 2 dicembre**. Le lezioni si terranno **dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00**. Il calendario completo con il dettaglio dei moduli formativi sarà consegnato il primo giorno del corso,.

REQUISITI DI ACCESSO

- Residenza in provincia di Vicenza
- Stato di disoccupazione rilasciato dal Centro per l'Impiego
- Età superiore ai 30 anni

CGIL FILCAMS · CISL FISASCAT FEDERAZIONE ITALIANA SINDACATI ADDETTI SERVIZI COMMERCIALI AFFINI TURISMO · UILTuCS · CONFCOMMERCIO VICENZA