

Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

SINTESI

A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

A.2 Area di formazione di riferimento (*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3 Titolo del percorso formativo

Addetto qualificato pasticciere

A.4. Inquadramento livello EQF

EQF 3

A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

SEP 02 Produzioni alimentari

A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi C.10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca
C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati C.10.73.00 -
Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili C.10.85.05 - Produzione di piatti
pronti a base di pasta C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Definire obiettivi e risorse	UC.1 “Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”
	UC.2 “Esercitare la professione di addetto qualificato pasticcere”
	UC.3 “Definire l'offerta di pasticceria”
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 Preparare e conservare semilavorati - pasticceria
	UC.5 “Realizzare prodotti di pasticceria”
	UC.6 “Realizzare farciture e decorazioni”
Gestire i fattori produttivi	UC.7 “Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”
	UC.8 “Monitorare le scorte della pasticceria”
	UC.9 “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria”
	UC.10 “Lavorare in sicurezza - Pasticceria”
	UC.11 “Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto”

A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.1 “Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili ad esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> -Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. -Format tipo di contratto. -Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. -Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio. -Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
Abilità minime	<p>Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta. <p>Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata. -Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.2 “Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere”
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Il discente acquisirà le competenze utili ad esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere</p> <p>Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti normativi e quelli legati al settore di riferimento propri della professione di addetto qualificato pasticciere.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> -Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività di pasticciere in forma di impresa. -Tipologie e caratteristiche del settore della pasticceria artigianale. -CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.
Abilità minime	Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto

	<p>qualificato pasticciere.</p> <p>-Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.</p> <p>-Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.</p> <p>Conoscere e comprendere le caratteristiche del settore e della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere</p> <p>-Conoscere e comprendere le tipologie e le caratteristiche del settore della pasticceria.</p> <p>-Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili al pasticciere.</p> <p>-Conoscere e comprendere la normativa regionale e nazionale per l'esercizio dell'attività di pasticciere in forma di impresa.</p>
--	--

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.3 “Definire l’offerta di pasticceria”
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l’Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a definire l’offerta di pasticceria Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione dolciaria al fine di definire l’offerta di pasticceria.
Conoscenze minime	<p>-Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della pasticceria.</p> <p>-Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana.</p> <p>-Elementi di marketing.</p> <p>-Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell’offerta.</p>
Abilità minime	<p>Pianificare l’offerta</p> <p>-Elaborare l’offerta di pasticceria sulla scorta delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e delle conoscenze del mercato di riferimento</p> <p>-Elaborare un ricettario</p> <p>-Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per</p>

	<p>la realizzazione dei prodotti definiti nell'offerta</p> <p>Analizzare il settore della produzione dolciaria artigianale</p> <p>-Individuare le diverse tipologie e formule di produzione dolciaria in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.</p> <p>-Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della pasticceria.</p>
--	---

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.4 Preparare e conservare semilavorati - pasticceria
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/ Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Il discente acquisirà le competenze utili a preparare e conservare semilavorati</p> <p>Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Preparare e conservare i semilavorati di pasticceria in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> -Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti. -Fasi del processo di conservazione. -Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti). -Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture. -Ricettario di base. -Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto). -Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, ...). -Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione (le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti).
Abilità minime	<p>Realizzare semilavorati della pasticceria con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione</p> <ul style="list-style-type: none"> -Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di base da preparare -Realizzare basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco

	<p>indiretto, schiume e emulsioni, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Realizzare impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...) -Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno -Realizzare basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ...). <p>Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Applicare sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati.
--	--

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.5 “Realizzare prodotti di pasticceria”
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/ Erogare servizi
Descrivere l’Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Il discente acquisirà le competenze utili a realizzare prodotti di pasticceria</p> <p>Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> -Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione. -Procedure e tecniche di formatura. -Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati). -Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato -Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo). -Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso. -Tempi, temperature e modalità di cottura. -Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte. -Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari. -Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale.

	-Realizzazione e lavorazione del cioccolato.
Abilità minime	<p>Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.</p> <p>-Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti.</p> <p>-Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter, ...) e recipienti per la realizzazione dei dolci.</p> <p>-Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno</p> <p>-Realizzare e lavorare cioccolato</p> <p>-Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato.</p> <p>-Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.</p> <p>-Apportare variazioni alla preparazione di dolci.</p> <p>Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria.</p> <p>-Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria.</p> <p>-Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.</p> <p>-Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma.</p>

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.6 “Realizzare farciture e decorazioni”
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/ Erogare servizi
Descrivere l’Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Il discente acquisirà le competenze utili a realizzare farciture e decorazioni</p> <p>Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Effettuare la farcitura, la guarnizione e la presentazione di prodotti da pasticceria utilizzando appropriati ingredienti e semilavorati ed applicando le tecniche di preparazione del caso.
Conoscenze minime	-Principali ingredienti e semilavorati (pasta di zucchero, topping, fondente, fiori e frutti).

	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria. -Attrezzature e tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione. -Principali conservanti.
Abilità minime	<p>Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari</p> <ul style="list-style-type: none"> -Progettare l'aspetto estetico e la struttura di un prodotto di pasticceria definendo la resa estetica del prodotto. -Eseguire la guarnizione del prodotto scegliendo le materie prime ed i rivestimenti adatti. -Utilizzare tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione. -Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto. -Controllare e correggere il risultato estetico apportando ritocchi.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.7 “Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili ad allestire il posto di lavoro Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Allestire il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> -Tecnologie di funzionamento dei forni e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. -Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. -Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro. -Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili. -Terminologia tecnica di cucina/laboratorio.
Abilità minime	<p>Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti. -Prelevare i semilavorati e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione delle ricette.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.8 “Monitorare le scorte della pasticceria”
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l’Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a monitorare le scorte della pasticceria Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci e materie prime.
Conoscenze minime	-Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). -Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti. -Elementi di gestione economica di un’impresa artigiana. -Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.). -Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
Abilità minime	Presiedere alle operazioni di approvvigionamento -Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la produzione dei prodotti della pasticceria in programma. -Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti. -Compilare l’elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei prodotti ed applicare le procedure di acquisto in vigore.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.9 “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria”
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l’Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria

Risultato atteso	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> -Regolamenti CE n.852 e 853/2004. -Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. -Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. -Principi di igiene e cura della persona. -Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio. -Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
Abilità minime	<p>Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione. -Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. -Curare la propria igiene personale. <p>Lavare e sanificare l'area di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> -Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. -Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. -Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti. -Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione. <p>Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati</p> <ul style="list-style-type: none"> -Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. -Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio	Il discente acquisirà le competenze utili a lavorare in sicurezza Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria

regionale di riferimento	
Risultato atteso	Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale. Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.
Conoscenze minime	-Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.
Abilità minime	Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario -Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali. -Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas. -Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti. -Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.11 “Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto”
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.
Conoscenze minime	-Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica. - Modalità operative di valutazione della qualità. -Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. -Aspetti di gestione della qualità di un processo di produzione artigianale e del prodotto offerto.

Abilità minime	<p>Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto</p> <ul style="list-style-type: none"> -Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di produzione/offerta prodotti di pasticceria. -Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità. -Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti. -Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.
----------------	---

A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Beneficiari del programma GOL. Requisiti di accesso: 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.

A.12 Durata complessiva del percorso (*distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curricolare*)

208 di cui 25 in FAD

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/tirocinio curricolare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Segmento di accoglienza e messa a livello		2	0
2	UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	“Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	0
3	UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato pasticciere”	“Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere”	6	0
4	UFC 3. “La definizione dell’offerta di prodotti di pasticceria”	“Definire l’offerta di prodotti di pasticceria”	16	6
5	UFC 4. “Preparazione e conservazione di semilavorati”	“Preparare e conservare semilavorati – pasticceria”	52	5
6	UFC 5. “Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria”	“Realizzare prodotti di pasticceria”	60	6
7	UFC 6. “Farciture e decorazioni”	“Realizzare farciture e decorazioni”	24	0

8	UFC 7. “Allestimento del posto di lavoro”	“Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”	6	0
9	UFC 8. “Gestione delle scorte”	“Monitorare le scorte della pasticceria”	8	0
10	UFC 9. “Sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro”	“Condurre il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria”	12	0
11	UFC 10. “Sicurezza sul luogo di lavoro”	“Lavorare in sicurezza - Pasticceria”	8	8
12	UFC 11. “Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto”	“Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto”	8	0
Totale			208	25

A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note:

A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l’inserimento della proposta nel Catalogo dell’offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	TEKNA SRL
Referente	Albucci Ronny Tel. 0744 423118 Email info@chefacademy.it Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) tekna@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	ARIS FORMAZIONE E RICERCA SOC. COOP.
Referente	Guerra Federica Tel. 0755848056 Email progettazione@arisformazione.it

A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	1
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 6, Terni

N. sede	2
Indirizzo	TEKNA SRL Piazza Clai, 19, Terni

N. sede	3
Indirizzo	TEKNA SRL Via degli Artieri, 9/11, Terni

N. sede	4
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 11/13, Terni

N. sede	5
Indirizzo	Piazza Clai, 37, Terni

N. sede	6
---------	---

Indirizzo	Via L. Libertini, 20, Terni c/o Expert s.a.s.
N. sede	7
Indirizzo	Via Sette Martiri, 51/A, Orvieto (TR) c/o Il Quadrifoglio Società Cooperativa Sociale
N. sede	8
Indirizzo	Via Treves, 1, Corciano (PG) c/o L.R. Forniture s.a.s.
N. sede	9
Indirizzo	ARIS FORMAZIONE E RICERCA SOC. COOP. Strada Santa Lucia, 8, Perugia (PG) c/o Legacoop Umbria Aula 1
N. sede	10
Indirizzo	Largo Federico Frezzi, 2-4 piano terra, Angolo Via Brunetti, 1, Foligno (PG) c/o Rione Ammanniti
N. sede	11
Indirizzo	Via Flaminia KM 127, Spoleto (PG) c/o The Hoteliers s.r.l.
N. sede	12
Indirizzo	Viale Europa, 49, Gubbio (PG) c/o Scuola Io Claudio a.p.s.