

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 Pasticcere

A.4. Inquadramento livello EQF

3

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

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 (ex ADA.2.144.426) - 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

56.10.30 Gelaterie e pasticcerie
10.71.20 Produzione di pasticceria fresca
56.10.11 Ristorazione con somministrazione

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 “Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”
	UC.2 “Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciare”
	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”
	UC.7 “Realizzare attività di vendita- produzioni alimentari”
Gestire i fattori produttivi	UC.8 “Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”
	UC.9 “Monitorare le scorte della pasticceria”
	UC.10 “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro –Pasticciare”
	UC.11 “Lavorare in sicurezza - Pasticceria”
	UC.12 “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 1	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente e autonoma
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta 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. Repertorio 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	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. Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo. Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.
Abilità minime	Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta. Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato 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 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	Riconoscere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nelle attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc., prestando particolare attenzione al proprio ruolo. Stabilire obiettivi professionali e lavorativi; Valutare vincoli e possibilità esistenti in termini di rapporto di lavoro nei vari contesti aziendali. Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti normativi e quelli legati al settore di riferimento propri della professione di addetto qualificato pasticciere.
Conoscenze minime	CCNL di riferimento, ove applicabili e <i>format</i> tipo di contratto. Tipologie e caratteristiche del settore della pasticceria. Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività di pasticciere in forma di impresa.
Abilità minime	Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere. Conoscere e comprendere le caratteristiche del settore e della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC 3	Definire l'offerta di prodotti di pasticceria
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione dolciaria al fine di definire l'offerta di prodotti da forno dolci e salati in un'ottica multisettoriale Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della ristorazione e produzione dolciaria, al fine di definire l'offerta di pasticceria. Elaborare proposte di nuovi prodotti, valutando la convenienza economica e produttiva e progettando la composizione del nuovo prodotto da realizzare.
Conoscenze minime	Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta. Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della pasticceria. Elementi di pianificazione e gestione di un'impresa artigiana.
Abilità minime	Analizzare il settore della produzione dolciaria artigianale 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 Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della pasticceria. Pianificare l'offerta Elaborare l'offerta di pasticceria sulla scorta delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e delle conoscenze del mercato di riferimento Elaborare un ricettario Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei prodotti definiti nell'offerta

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo 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	Realizzare basi per inserimenti, complementi di farcitura ed impasti di base applicando tecniche di impasto per prodotti da forno e sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati. Repertorio Regione Umbria
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	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). Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, ...). Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto). Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture. Ricettario di base. Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti). Fasi del processo di conservazione. Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.
Abilità minime	Realizzare semilavorati della pasticceria con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo 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	Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria. Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili avendo cura di rispettare tempi e norme igieniche e di sicurezza. Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Compiere la formatura dei prodotti di pasticceria artigianale, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati; Realizzare la cottura dei prodotti da forno, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento; Comporre i diversi prodotti di pasticceria artigianale (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi), eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture
Conoscenze minime	Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo). Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione). Procedure e tecniche di formatura. Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte. Realizzazione e lavorazione del cioccolato. Tempi, temperature e modalità di cottura. Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso. Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato; Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale. Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari. Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.
Abilità minime	Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria. Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità. Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente

	alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma. Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti. Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter, ...) e recipienti per la realizzazione dei dolci. Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno Realizzare e lavorare cioccolato Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato. Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale. Apportare variazioni alla preparazione di dolci.
--	---

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo 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	Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari Repertorio Regione Umbria
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	Tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria. Principali ingredienti e semilavorati (pasta di zucchero, topping, fondente, fiori e frutti). Principali conservanti. Attrezzature e tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.
Abilità minime	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 7	Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Gestire il banco dei prodotti alimentari (prodotti da forno, pasticceria dolce e salata), preparare e porzionare i prodotti per la vendita Preparare e confezionare i prodotti per la vendita nel rispetto delle norme igieniche in base alle specifiche caratteristiche del prodotto Accogliere il cliente, gestire resi e reclami. Orientare e consigliare la clientela rispetto alle esigenze espresse. Informare il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto. Raccogliere eventuali reclami/lamentele da parte della clientela e segnalarli ai referenti competenti Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.
Conoscenze minime	Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente. Tecniche di vendita assistita ed attiva. Procedure di cambio merce. Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento. Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura. Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display. Operazioni di cassa
Abilità minime	Rifornire il banco alimentare secondo logiche di merchandising; Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze. Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità. Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse. Ascoltare con attenzione le rimozioni del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso. Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi

	registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela. Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco. Controllare le scorte.
--	--

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC 8	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	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. Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti
Conoscenze minime	Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro. Tecnologie di funzionamento dei forni e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. Terminologia tecnica di cucina/laboratorio
Abilità minime	Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti 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 9	Monitorare le scorte pasticceria
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci e materie prime. Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Presiedere alle operazioni di approvvigionamento Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime e risorse, valutando il livello delle scorte e garantendo la gestione ottimale dei rapporti con i diversi fornitori
Conoscenze minime	Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.). Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti. Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari. 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.).
Abilità minime	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 10	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	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 Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Applicare i principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona secondo i dettami della normativa in materia di sicurezza e igiene alimentare. Adottare misure di prevenzione dei rischi per la sicurezza alimentare. Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Conoscenze minime	Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari. Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. Principi di igiene e cura della persona. Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
Abilità minime	Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti Lavare e sanificare l'area di lavoro Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC 11	Lavorare in sicurezza - pasticceria
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale. Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro. Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro. Attuare misure di prevenzione e protezione in riferimento alla specifica natura del rischio e dell'attività lavorativa
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	Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale e ambientale. 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 12	“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	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 Repertorio 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	Aspetti di gestione della qualità di un processo di produzione artigianale e del prodotto offerto. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Modalità operative di valutazione della qualità. Principi e tecniche di valutazione dell’efficacia e dell’efficienza economica.
Abilità minime	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.

Disoccupati/inoccupati e inattivi, giovani e adulti, che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione

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

222 ore di aula

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Presentazione e costituzione del gruppo classe	Nessuna uc di riferimento	2	
2	L'esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	"Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"	6	
3	L'attività professione di addetto qualificato pasticciere	"Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere"	6	
4	La definizione dell'offerta di prodotti di pasticceria	"Definire l'offerta di pasticceria"	16	
5	La preparazione e la conservazione dei semilavorati	"Preparare e conservare semilavorati – pasticceria"	52	
6	La realizzazione dei prodotti di pasticceria	"Realizzare prodotti di pasticceria"	60	
7	Farciture e decorazioni	"Realizzare farciture e decorazioni"	24	
8	L'attività di vendita	"Realizzare attività di vendita- produzioni alimentari"	12	
9	L'allestimento del posto di lavoro	Allestire il posto di lavoro – Pasticceria	6	
10	La gestione delle scorte	"Monitorare le scorte della pasticceria"	8	
11	Il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria	"Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Pasticcere"	13	
12	Sicurezza sul luogo di lavoro	"Lavorare in sicurezza - Pasticceria"	9	
13	La valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto	"Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"	8	
		Totale ore aula	222	
		Totale complessive	222	

A.14 Tipo di attestazione prevista

☐ ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

☒ QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

☐ ABILITAZIONE

☐ ALTRO (indicare):

Attestato per operatori del settore alimentare valida ai sensi della DGR 4/02/2008, n.93 e ss.mm.ii al superamento di apposita verifica;

Attestato di formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro ai sensi dell'art. Art. 37 comma 2 D.Lgs 81/08 e Accordo Stato Regioni del 17 aprile 2025 al superamento di apposita verifica.

Eventuali Note: **A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL**

Denominazione e ragione sociale	Università dei Sapori scarl
Referente	Cognome e nome Pispola Cecilia Tel. +39 075 518491 Email c.pispola@universitadeisapori.it Indirizzo PEC gestione_iter@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	
Referente	Cognome e nome _____ Tel. Email

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	Università dei Saperi Scarl
Indirizzo	Via Fontivegge n. 55 – 06124 Perugia (PG)

N. sede	ASP G.O. Bufalini
Indirizzo	Via San Bartolomeo n. 1 -06012 Città di Castello (PG)

N. sede	Magrelli Ospitalità Srl
Indirizzo	Via Roma n. 15 – 06043 Cascia (PG)

(ripetere se necessario)