

Scheda sintetica corso di formazione Upskilling Catalogo regionale dell'offerta formativa GOL (rev. Gennaio 2025)

SINTESI

A.1 Titolo del percorso formativo

Competenze per la realizzazione dei prodotti di Pasticceria

A.2 Area di formazione di riferimento

- 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 Inquadramento livello EQF

3

A.4 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

SEP 23 – Servizi turistici

A.5 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina
ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

A.6 Classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

A.7 Classificazione ISTAT ATECO 2007

I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione
I.56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie
I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi
I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting
I.56.29.10 - Mense
I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

A.8 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

N.	Unità di competenza
1	UC 1 - Realizzare prodotti di pasticceria (UC 11 da repertorio)
2	UC 2 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione (UC 16 da repertorio)

A.9 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 1 - Realizzare prodotti di pasticceria
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto qualificato alla cucina (cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili per realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura. Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura
Conoscenze minime	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	Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili. Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti.

	<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>
--	---

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 2 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Addetto qualificato alla cucina (cuoco)
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili per condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro Pasticceria. 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	Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari . Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. 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. Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. Principi di igiene e cura della persona.
Abilità minime	LAVARE E RIPORRE LE ATTREZZATURE ED I CONTENITORI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

LAVARE E SANIFICARE L'AREA DI LAVORO

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.

GARANTIRE IL RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

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.

A.10 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.

I soggetti destinatari ovvero i beneficiari del Programma GOL sono i percettori di ammortizzatori sociali in costanza e in assenza di rapporto di lavoro (NASPI e DIS-COLL), i percettori di reddito di cittadinanza, i lavoratori fragili o vulnerabili (giovani NEET con meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi di 55 anni e oltre, altri lavoratori con minori chances occupazionali e con redditi molto bassi.

Requisito d'accesso è l'assolvimento del diritto-dovere d'istruzione e formazione. Per gli stranieri è inoltre 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.11 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD)

44 ore di cui 11 in FAD

A.12 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	UFC 1 - Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria	Realizzare prodotti di pasticceria	32	3
2	UFC 2 - 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 – Ristorazione	12	8
		Totale	44	11

A.13 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note: _____

A.14 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

A.15

Denominazione e ragione sociale	TEKNA srl
Referente	Cognome e nome Albucci Ronny Tel. 0744 423118 – 0744 432965 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
Referente	Cognome e nome Guerra Federica Tel. 0755848056 Email PEC

Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi riconosciute in esito agli Avvisi ex DGR n. 627/2022 e DCS n. 2130/2024)

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	TEKNA SRL Piazza Clai, 37, Terni

N. sede	6
Indirizzo	Via L. Libertini, 20, Terni c/o Expert s.a.s.

N. sede	7
Indirizzo	Accademia Britannica Umbra srl – Largo Cacciatori delle Alpi, 5 - Perugia

N. sede	8
Indirizzo	Largo Federico Frezzi, 2-4 piano terra, Angolo Via Brunetti, 1, Foligno (PG) c/o Rione Ammanniti

N. sede	9
Indirizzo	Via G. Saragat, 16, 06049, Spoleto c/o Athena formazione srl