ADDETTO PASTAIO - Profilo non più attivabile dal 17/06/2010

Settore ISFOL:	13 - INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL:	1304 - Lavorazione prodotti dolciari, lavorazione pastaria
Codice Profilo:	1304031

Descrizione

E' una professionalità che opera prevalentemente nel settore della lavorazione di prodotti dolciari e pastari. Impasta e forma ogni tipo di pasta alimentare e provvede alla essiccazione, mediante l'uso appropriato dei macchinari a disposizione.

Codice ATECO

DA15.85 - PRODUZIONE DI PASTE ALIMENTARI, DI CUSCUS E DI PRODOTTI FARINACEI SIMILI

Contenuti di base

*tipi di fari;
*principi di essiccazione
*attrezzatura e macchinario del settore;
*contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;
*igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso

Contenuti tecnico-professionali

*impastatura e formatura di ogni tipo di pasta alimentare;
*essiccazione della pasta;
*rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità;
*previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale

Contenuti trasversali

Requisiti di ingresso

*Istruzione primo ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo - coloro che devono assolvere il diritto-dovere come previsto dalla L.53/2003,devono anche aver frequentato almeno un anno di percorso di Istruzione secondo ciclo; oppure assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare + esperienza lavorativa triennale null

Criteri di selezione

*test psicotecnici attitudinali e colloquio individuale e di gruppo

Sbocchi occupazionali

*pastificio

Durata

*ore 1200

Professionalità docente

*diploma o laurea preferibilmente nel settore agrario;

*esperti del settore;

*tutor

Attrezzature e sussidi didattici

*aula attrezzata con lavagna luminosa e a fogli mobili e sussidi audiovisivi e informatici;

*laboratorio attrezzato con strumenti e macchinari occorrenti per l'esercizio della professione

Note