



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