FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RESPONSABILE TECNICO DELLATTIVITÁ DI PANIFICAZIONE (Percorso abbreviato ex art. 6,c.4 L.18/11)

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare
Codice Profilo: 1306015

Descrizione

Professionalità le cui caratteristiche sono normate a livello regionale che opera nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. Assicura l'utilizzo di materie prime in conformità delle norme vigenti, garantisce l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto finito.

Tipologia: Dovuti per Legge - ESITO POSITIVO

Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

Riferimenti normativi

D. L. 4.07.2006, n. 223 convertito con L.248/06; L. R. 22.10.2008, n.53; L. R. 06.05.2011, n.18; D.G.R. n. 914 del 04.11.2013

Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	Igiene e sicurezza	Normativa igienico-sanitaria; processi lavorativi degli alimenti e fattori di rischio; procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature; rischi per gli alimenti ed interventi; check-list; fattori responsabili di malattie di origine alimentare; alterazioni e contaminazioni degli alimenti; processi di trasformazione/alterazione alimenti e loro cause. Principi di alimentazione e tutela del consumatore	8	Test scritto

2	La valutazione del rischio in campo alimentare e l'autocontrollo nelle produzioni alimentari (Haccp)	I pericoli microbiologici, chimici e fisici; analisi e valutazione del rischio. Germi patogeni e fattori della crescita batterica. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari. I rischi nell'attività di panificazione; Procedura di Autocontrollo Haccp: principi e normativa.	8	Test scritto
3	I prodotti e gli strumenti utilizzati	Le materie prime: i cereali, il pane Toscano Dop a lievito naturale, i lieviti, i miglioratori e i conservanti; la trasformazione in farine; gli impasti e le tecniche di impasto; ricette, pani regionali, nazionali e internazionali; le tecniche del freddo; Gli strumenti di pesatura, per fermentazione e panificazione, macchine impastatrici e utensili di lavorazione, attrezzature e strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti (vari tipi di forni); post cottura e difetti del pane; il magazzino e l'immagazzinamento delle materie prime	58	Test scritto
4	Organizzazione e gestione operativa dell'attività di panificazione	Normativa amministrativa, fiscale, tributaria e previdenziale; il piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; comunicazione;customer satisfaction; tecniche di negoziazione e gestione del reclamo.	4	Test scritto

5	Organizzazione del lavoro, sicurezza, qualità e legislazione sociale	Condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio. Normativa sul lavoro, legislazione sociale e tipologie contratti	8	Test scritto

Totale durata: 86

Criteri di selezione

Note

*Il percorso formativo deve prevedere almeno il 30% di esercitazioni pratiche in aule attrezzate ad integrazione delle lezioni teoriche. Ai fini dell'ammissione all'esame è obbligatoria la frequenza ad almeno il 90% delle ore complessive del corso. La prova finale è costituita da una prova scritta, da una prova orale e da una prova pratica.