

CORSO OPERATORE DI PANIFICIO - qualifica regionale

corso professionale

Docenti:	Daniele Di Grazia (panificatore), Domenico De Rosa (pizzaiolo), Gian Luca Forino (pasticciere), Francesco Favorito (pasticciere e panificatore), Tullio Monaldi (pizzaiolo e panificatore), Alessandro Moretti (F&B manager), Alessandro Scarinci (consulente del lavoro), Nico D'Angelis (consulente del lavoro), Gabriella Genua (biologa), Andrea Giujusa (Tecnico di Igiene Ambientale e del Lavoro), Antonio Galata' (nutrizionista).
Giorno:	lunedì, martedì, mercoledì e giovedì.
Data inizio corso:	10/01/2022
Data fine corso:	
Orario:	ore 8.30 - 14.30 (caffè e snack veloce incluso)
Costo:	€ 3.950,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso ricco e completo per un mestiere antico e indispensabile, che con il tempo si è arricchito di nuove conoscenze e competenze tecniche specifiche.

Questo corso professionale, composto da **208 ore di laboratorio e aula** e da **62 ore di stage curricolare**, si propone di formare operatori specializzati, in grado di rispondere alle attuali esigenze del mercato e alle richieste di una clientela sempre più attenta alla qualità del prodotto. Partendo da un approfondito studio delle materie prime, sotto la guida di docenti esperti della materia, gli allievi apprenderanno le tecniche di produzione e lievitazione degli impasti, i metodi di lavorazione e le diverse tipologie di cottura per la realizzazione di pane, pizza e lievitati dolci. Il percorso formativo comprenderà una parte

dedicata alla panificazione gluten free e all'analisi sensoriale del prodotto.
Completano l'offerta formativa lezioni di: HACCP, sicurezza nei luoghi di lavoro, contrattualistica del lavoro, food cost.

Le classi sono a numero chiuso, al fine di garantire a ogni allievo un efficace e sicuro apprendimento.

Costo del corso € 3.950,00 - IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo dell'intero corso può essere rateizzato presso la scuola, per maggiori informazioni rivolgersi alla nostra segreteria.

Il costo del corso comprende:

- attestato di qualifica professionale legalmente riconosciuta rilasciato dalla Regione Lazio (D. Lgs. 16/01/2013 n. 13)
- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef
- attestato come responsabile del piano di Autocontrollo HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04)
- attestato di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08)
- attestato addetto alla gestione emergenza antincendio (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria)
- attestato di formazione di Primo Soccorso (D.Lgs. 81/2008) (frequenza obbligatoria)
- divisa completa (grembiule, giacca e bandana personalizzate con logo della scuola)
- dispensa e materiale didattico
- borsone per il trasporto di divisa e materiale didattico
- materie prime e di consumo
- uso delle attrezzature dei laboratori.
- assicurazione INAIL
- assicurazione privata antinfortunistica per la durata di un anno

Per accedere ai laboratori della scuola è necessario indossare le scarpe antinfortunistica.

Per poter accedere al corso il candidato dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- aver compiuto la maggiore età
- aver assolto l'obbligo scolastico

- se cittadino straniero, ai precedenti requisiti si aggiungono i seguenti: se comunitario deve conoscere la lingua italiana, se extracomunitario oltre a questo deve anche avere un permesso di soggiorno valido per tutta la durata del corso.

Il livello di conoscenza della lingua italiana sarà valutato preventivamente attraverso un test e un colloquio.

- **Formare professionisti di successo** che, in brevissimo tempo, raggiungano il loro obiettivo lavorativo.

- **Acquisire i segreti e le tecniche** di una tra le più antiche tradizioni culinarie, arricchendo la conoscenza di ogni allievo con lo studio delle materie prime, delle tecniche di lievitazione, lavorazione, conservazione e cottura degli impasti, attraverso l'utilizzo di attrezzature tradizionali e moderne.

- **Rendere ogni allievo capace di ideare una propria linea di prodotti**, più confacente alla propria clientela e alla propria realtà commerciale.

Sotto la guida attenta di docenti esperti di panificazione, lievitazione e pizzeria, gli allievi impareranno come realizzare prodotti da forno improntati alla qualità e all'eccellenza, personalizzando al massimo le ricette.

Ciò al fine di rendere le proprie competenze spendibili all'interno di un settore in costante evoluzione, che guarda al futuro pur senza tradire i valori del passato.

I moduli formativi del corso sono:

Organizzazione del servizio e del posto di lavoro

Tecnica di preparazione pratica degli impasti base per pani e loro trasformazione: Impasti diretti e indiretti, Biga e poolish, puntatura, cilindrata, spezzatura, formatura, tornitura

I processi di lievitazione

Il lievito madre nella panificazione:

- tipologie, caratteristiche, attività fermentative.
- perché solido, perché liquido?
- applicazione delle diverse tipologie di lievito madre
- la lievitazione e la maturazione

Cottura dei prodotti: utilizzo dei diversi forni; cottura in base al peso; cottura in base all'impasto

Saranno preparati:

I pani tradizionali: ciabatta, baguette, pane casareccio

Pre-fermenti nella realizzazione di pizza e pane

La pizza: in teglia, alla pala, classica "baciata"

Pinsa romana

Pane con farine particolari: multicereali, semola, orzo e segale.

Il pane da ristorazione

I lievitati dolci: croissant sfogliati, brioches e krapfen.

Panificazione per intolleranze (GLUTEN FREE)

Merceologia degli alimenti: tutte le informazioni sulle varie categorie merceologiche, per conoscere a fondo la materia prima ed utilizzarla al meglio, esaltandone le caratteristiche nutrizionali

Salute e sicurezza in ambiente di lavoro: 8 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato secondo la normativa D. Lgs 81/08

Normativa su antincendio e primo soccorso con rilascio dell'attestato

Igiene degli alimenti e procedure HACCP: 20 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato di Responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP secondo la normativa europea (Reg. CE 852/04) e regionale (DGR Lazio 825/09)

La contrattualistica del lavoro: disamina dei diritti e doveri nel rapporto di lavoro analizzati dal punto di vista dell' imprenditore e del dipendente.

Giornate di riepilogo e prove pratiche

Visita ad un laboratorio di panificazione

Il corso prevede un periodo di stage a completamento della formazione ricevuta in aula/laboratorio ed è propedeutico all'ammissione all'esame finale.

Lo stage è svolto in strutture selezionate dalla scuola ed è supportato dalla presenza di un tutor.

L'esame finale è svolto davanti ad una commissione composta da professionisti del settore e dai docenti del corso.

Al termine del corso e dopo aver superato l'esame finale, l'alunno riceverà:

- attestato di qualifica legalmente riconosciuto a livello regionale, nazionale ed europeo (D. Lgs. 16/01/2013 n. 13)
- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef
- attestato come responsabile del piano di Autocontrollo HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 20 ore)
- attestato di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria)
- attestato addetto alla gestione emergenza antincendio (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria)
- attestato di formazione di Primo Soccorso (D.Lgs. 81/2008) (frequenza obbligatoria).