

SCHEDA SINTETICA DEL CORSO

Numero corso
13836

Titolo corso
ADDETTO QUALIFICATO PASTICCERE

Sezione
Sezione 1 (Profili completi)

Soggetto attuatore
PROFESSIONAL TRAINING S.A.S.

Sedi del corso (numero sedi: 2)	
N. Sede:	1
Denominazione:	Professional Training s.a.s
Indirizzo:	Via delle Acacie
N. civico/piano:	snc, piano 1
CAP:	05018
Provincia:	TR
Comune:	Orvieto
Telefono:	0763/344598
Stato accreditamento sede:	La sede non è stata oggetto di richiesta di accreditamento
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	No

N. Sede:	5
Denominazione:	professional training
Indirizzo:	CENTRO FORMAZ PROFESSIONALE strada di pentima
N. civico/piano:	4
CAP:	05100
Provincia:	TR
Comune:	Terni
Telefono:	0763/344598
Stato accreditamento sede:	La sede è già stata accreditata
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	No

Numero di destinatari
15

Durata ore				
Titolo Segmento/UFC	Denominazione della UC di riferimento	Costo	Durata (ore)	di cui erogate in Fad
Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"	150,00 €	6:00	--
"L'attività professionale di addetto qualificato pasticciere"	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere"	100,00 €	6:00	--
"La definizione dell'offerta di prodotti di pasticceria"	UC.3 "definire l'offerta di pasticceria"	250,00 €	16:00	--
Preparazione e conservazione di semilavorati	UC.4 Preparare e conservare semilavorati - pasticceria	1000,00 €	52:00	--
Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria	UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"	1000,00 €	60:00	--
Farciture e decorazioni	UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"	700,00 €	24:00	--
Allestimento del posto di lavoro	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"	100,00 €	6:00	--
Gestione delle scorte	UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"	150,00 €	8:00	--
Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"	200,00 €	12:00	--
segmento di accoglienza e messa a livello	--	50,00 €	2:00	--
Sicurezza sul luogo di lavoro	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"	150,00 €	8:00	--
"Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto.	UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"	150,00 €	8:00	--
Totale durata del percorso			208:00	0:00

Tipologia dei destinatari e eventuali requisiti di accesso

Tipologia di destinatari:	Inoccupati e disoccupati iscritti al centro per l'impiego ai sensi del D. Lgs. 181/00, occupati, lavoratori in cassaintegrazione, lavoratori in mobilità. La qualifica a cui mira il progetto può essere considerata come qualifica di accesso all'area professionale. Come tale, gli standard professionali possono essere raggiunti sia da persone (giovani-adulte) non in possesso di capacità pregresse, che attraverso il corso entrano in questa area professionale, che da persone in possesso di conoscenze- capacità di base rispetto all'area, che attraverso il corso vengono sviluppate e approfondite. In entrambi i casi il corso si propone di creare figure professionali altamente specializzate, qualificate e direttamente inseribili dal punto di vista dell'autonomia nell'ambiente lavorativo di interesse, visto anche l'elevato monte ore dedicato allo stage in azienda, volto a mettere in pratica le nozioni acquisite durante il corso in aula.
Requisiti di ammissione:	Requisito di accesso è rappresentato dall'aver assolto l'obbligo di istruzione
Modalità di accertamento del possesso individuale dei requisiti di ammissione:	autocertificazione. Per i ragazzi e ragazze, di età inferiore ai 18 anni, che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione, possesso della certificazione delle competenze di base previste dal Regolamento approvato dal Ministero della Pubblica Istruzione con Decreto del 22 agosto 2007, n. 139.
Previsione e modalità di riconoscimento del credito di ammissione :	nessuno

Eventuali aziende che hanno mostrato interesse al progetto (numero aziende: 8)	
Denominazione:	Ristorante Zeppelin
Sede:	ORVIETO Via Garibaldi 28
Settore di attività:	RISTORAZIONE
Natura dell'interesse:	STAGE
Denominazione:	Hotel Oasi dei Discepoli
Sede:	ORVIETO Via Piave
Settore di attività:	TURISMO/RISTORAZIONE
Natura dell'interesse:	STAGE
Denominazione:	Agriturismo Borgo S. Faustino
Sede:	ORVIETO Loc. S. Faustino 11
Settore di attività:	TURISMO/RISTORAZIONE
Natura dell'interesse:	STAGE
Denominazione:	Agriturismo La rocca
Sede:	ORVIETO Loc. Rocca Ripesena 62
Settore di attività:	TURISMO/RISTORAZIONE
Natura dell'interesse:	STAGE
Denominazione:	Agriturismo l'Elmo
Sede:	ORVIETO Loc. San Faustino 18
Settore di attività:	TURISMO/RISTORAZIONE

Natura dell'interesse:	STAGE
Denominazione:	Guest House INN casa
Sede:	ORVIETO Loc. San Giorgio 6
Settore di attività:	TURISMO/RISTORAZIONE
Natura dell'interesse:	STAGE
Denominazione:	Agriturismo La Casella
Sede:	ORVIETO Via Collazzone 11/2 San Terenziano
Settore di attività:	TURISMO/RISTORAZIONE
Natura dell'interesse:	STAGE
Denominazione:	Agriturismo Palazzone
Sede:	ORVIETO Loc. Rocca Ripesena
Settore di attività:	TURISMO/RISTORAZIONE
Natura dell'interesse:	STAGE

Periodi e orario di svolgimento del corso

Gli orari ed i giorni saranno stabiliti in accordo con gli iscritti. Numero minimo di partecipanti 4

Profilo professionale

Addetto qualificato pasticciere

Competenze oggetto di apprendimento

- UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
- UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere"
- UC.3 "definire l'offerta di pasticceria"
- UC.4 Preparare e conservare semilavorati - pasticceria
- UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"
- UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"
- UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"
- UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"
- UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"
- UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"
- UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"

Argomenti trattati

- Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
- "L'attività professionale di addetto qualificato pasticciere"
- "La definizione dell'offerta di prodotti di pasticceria"
- Preparazione e conservazione di semilavorati
- Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria

Farciture e decorazioni
Allestimento del posto di lavoro
Gestione delle scorte
Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
segmento di accoglienza e messa a livello
Sicurezza sul luogo di lavoro
"Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto.

Tipo di attestazioni rilasciate	
Tipo di attestazione obbligatoria prevista:	Attestato di qualifica di cui è richiesto il rilascio alla Regione
Eventuali altre attestazioni di cui è previsto il rilascio:	attestato HACCP

Costi per la frequenza dell'attività formativa
€ 4.000,00

Soggetto attuatore (il Legale Rappresentante)

Data _____

Firma _____