



C.I.F.I.R. ONLUS
P.zza G. Cesare, 13 70124 BARI (BA)
☎ 080 5424298 📠 080 5424298
www.cifir.it – Email info@cifir.it –
cfp.bari@cifir.it

Scheda Progetto Corso

La pasticceria artigianale

POR Puglia FESR-FSE 2014-2020. Asse VIII "Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale"; Azione 8.2 "Interventi rivolti ai disoccupati". Patto per lo sviluppo della Regione Puglia – FSC 2014/2020 -. DD.GG.RR. nn. 2076/2017 e 489/2018. Adozione Avviso pubblico – MI Formo e Lavoro - per la concessione di un voucher formativo di qualificazione e riqualificazione e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati. APPROVAZIONE avviso pubblico MIFORMOELAVORO con atto del Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro n. 383 del 03/07/2018 e pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 93 del 12 luglio 2018

| | |
|--------------------------------|--|
| ENTE ATTUATORE | C.I.F.I.R. ONLUS Centri di Istruzione e Formazioni Istituti Rogazionisti |
| SEDE DI SVOLGIM. | C.I.F.I.R. ONLUS sede Villaggio del Fanciullo – P.zza G. Cesare, 13 Bari |
| DURATA CORSO | 210 ore di formazione |
| DATE | |
| N° ALLIEVI AMMES. | 15 allievi |
| TIPOLOGIA DI UTENZA | I destinatari del programma devono possedere i seguenti requisiti: essere residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia, se cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; avere compiuto il 18esimo anno di età; - essere disoccupati secondo la definizione dell'art. 19 del D.lgs 150/2015 e privi di strumenti di sostegno al reddito; oppure - essere disoccupati secondo la definizione dell'art. 19 del D.lgs 150/2015 e beneficiari di strumenti di sostegno al reddito (NASPI) |
| PREREQUISITI RICHIESTI | Assolvimento dell'obbligo scolastico |
| INDENNITA' DI FREQUENZA | La partecipazione ai percorsi di formazione prevede un'indennità oraria di frequenza pari a - 6,00 euro (lorde) per i disoccupati privi di strumenti di sostegno al reddito - di 2,50 euro (lorde) per i disoccupati beneficiari di strumenti di sostegno al reddito. |
| ATTESTATO RILASCIATO | Dichiarazione degli apprendimenti |

| | |
|---|---|
| MODALITA DI VALUTAZIONE FINALE DEGLI APPRENDIMENTI | Accertamento delle competenze attraverso: test di verifica Simulazioni - L'Ente provvederà ad effettuare le verifiche intermedie e le valutazioni periodiche e finali sul rendimento degli allievi; tutte le verifiche saranno coerenti con gli obiettivi di apprendimento previsti dal piano dell'offerta formativa. |
| DESCRIZIONE DELLA PERFORMANCE | Alla figura viene richiesta la precisione (ad esempio nel rispetto delle ricette e dei tempi di fermentazione e cottura) e la responsabilità nel lavoro (ad esempio nel rispetto delle normative di sicurezza alimentare), capacità di osservazione (ad esempio nel riconoscimento dei difetti di qualità delle materie prime o dei prodotti finiti), una ottima manualità, destrezza delle dita (ad esempio nella decorazione di torte, pasticcini), comprensione tecnica (ad esempio nella manutenzione di forni, impastatrici). È richiesto inoltre gusto e olfatto sviluppati, nonché senso estetico (colore, forme, decorazione, presentazione). E' inoltre richiesta la capacità di calcolo (ad esempio il calcolo dei rapporti nelle miscele, la trasformazione di unità di misura) e la capacità di espressione orale (ad esempio nella consulenza ed informazione dei clienti sugli ingredienti dei prodotti da forno). È infine richiesta la capacità di sopportare forti carichi e/o picchi di lavoro. |
| FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO | Il Pasticciere artigianale e artistico è un esperto delle varie tecniche di trasformazione dolciaria anche in forma artistica. Il Pasticciere nello sviluppo del suo lavoro interviene nelle seguenti attività: - gestione delle diverse fasi di lavorazione: scelta e dosaggio degli ingredienti, preparazione degli impasti e delle creme, decorazione dei dolci; deposito del semilavorato nelle celle di ferma lievitazione; controllo dei semilavorati e realizzazione di eventuali interventi; lavorazione della pasticceria fresca e secca; lavorazione con impastatrice, cucina, friggitrice, raffinatrice per pasta frolla o di mandorle, cuocitrice, laminatoio per stendere la pasta; scelta dell'utilizzo del tipo di forno; individuazione di nuovi prodotti che possano incontrare il gusto della clientela. (Codice ISTAT) 6.5.1.3.1.19 pasticciere artigianale |
| SITUAZIONI-TIPO DI LAVORO | Il Pasticciere artigianale e artistico è una professionalità che opera prevalentemente all'interno di laboratori artigianali, prepara dolci o prodotti di pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. |

Totale corso 210