

POR SARDEGNA 2007-2013 - Avviso pubblico «Maciste»
Interventi volti a inserimenti lavorativi di persone prive di occupazione nei settori economici collegati alle professioni del mare, alla sostenibilità ambientale e agli interventi sul territorio

SAPORI DI SARDEGNA

Corso di qualifica per

Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria

SEDE CORSUALE	Polo didattico di BORORE
DURATA	600 ore
NUMERO ALLIEVI	12
INIZIO	Maggio 2015



Le finalità del progetto

Nella provincia di Nuoro sono numerosi i panificatori artigianali e i produttori di dolci tipici: è una presenza significativa, che si è consolidata nel tempo nel confronto con il mercato. La maggioranza di queste aziende sta però affrontando un momento di passaggio generazionale della conduzione, che spesso viene trasferita a giovani imprenditori (parenti o collaboratori dei titolari); contemporaneamente si sta assistendo alla trasformazione del panificio tradizionale in moderno, e all'antica produzione di dolci tipici caratteristici si affiancano punti vendita di pane e o dolciumi, in grado di arricchire le proposte commerciali e di sostenere una filiera produttiva di interessante spessore e ricaduta economica. Il comparto necessita perciò di una generale riqualificazione di strutture e servizi. Anche i modi e i tempi di produzione del pane e dei dolci stanno cambiando: la tecnica e la manualità sono sempre le stesse, mentre le macchine moderne offrono il considerevole vantaggio di poter programmare orari di panificazione e produzione dolciaria. È convinzione profonda degli operatori del settore che solo chi produrrà pane e dolci tipici di elevata qualità all'interno di una sapiente strategia di marketing aziendale, avrà successo sul mercato. Il nostro progetto tende a soddisfare due esigenze contrapposte: quella di rispondere al concreto fabbisogno delle imprese della panificazione e della produzione dolciaria artigianale locale che, come altre imprese presenti sul territorio, denunciano la difficoltà di reperimento di manodopera qualificata, e quella di rendere possibile ai giovani in cerca di prima occupazione il vantaggio dell'inserimento lavorativo in un settore nel quale l'artigianalità, ancora prevalente, si sposa con l'innovazione tecnologica dei processi di produzione.

Il corso si prefigge di sviluppare le capacità fondamentali per gestire l'intero processo di produzione (dal reperimento delle materie prime al prodotto confezionato) e commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria, applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane.

La figura professionale

La figura professionale in uscita (corrispondente alla figura n. 34 del Repertorio Regionale delle Figure Professionali) potrà trovare adeguato collocamento sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccola e media impresa indipendente), sia in contesti di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati, panifici, pasticcerie, ecc.). Inoltre sarà in grado di garantire il servizio anche a un'utenza portatrice di patologie che impediscono il normale consumo dei tradizionali prodotti da forno.

Il profilo professionale dell'Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria sarà in grado di incontrare e soddisfare i bisogni delle imprese che quotidianamente si confrontano con i cambiamenti in atto nel settore e più dettagliatamente sarà in grado di migliorare le strategie di marketing nell'ambito della lavorazione e commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria, promuovere la valorizzazione della tradizioni locali superando la forte arretratezza dei sistemi di produzione e gestione dei settori tradizionali sviluppare una "rete" che consenta di realizzare servizi ed attività che partendo dal rispetto e dalla valorizzazione delle tradizioni locali partecipino alla nascita di una filiera produttiva di interessante spessore e ricaduta economica.



Il progetto integrato

Dotare i corsisti di conoscenze e di competenze specifiche nel settore di riferimento senza fornire loro gli strumenti necessari per avviare un'attività nella quale tali competenze siano spendibili, non permetterebbe di raggiungere tutti gli obiettivi prefissati, in quanto mancherebbero loro le conoscenze e competenze necessarie per avviare un'attività imprenditoriale vincente. In questo senso si è scelto di integrare il corso di qualificazione (**Azione 1**) con **tre azioni di politiche attive** per permettere ai corsisti il loro immediato ingresso nel mondo del lavoro. In particolare le tre azioni di politiche attive previste nel percorso integrato sono:

- a) **un'analisi di mercato**, per fornire ai corsisti le adeguate conoscenze per elaborare, sotto la guida di consulenti esperti, l'analisi del mercato al quale intendono rivolgersi e indirizzare così il progetto di impresa a un preciso target di riferimento.
- b) un servizio di **orientamento e bilancio delle competenze**, per aiutare i corsisti a riconoscere e valorizzare le proprie competenze.
- c) un **percorso per la creazione di impresa**, per affiancare i corsisti nell'elaborazione di un solido progetto d'impresa.

Contenuti

- Elementi di comunicazione e di alfabetizzazione della lingua inglese
- Elementi di informatica
- Formazione teorico pratica in materia di emergenza di primo soccorso
- Formazione teorico pratica in materia di antincendio e gestione delle emergenze (rischio medio)
- Pari opportunità
- L'applicazione del sistema HACCP nel settore alimentare
- Fare il pane: impasto, lievitazione e cottura
- La preparazione dei prodotti da forno
- La preparazione di dolci e prodotti di pasticceria fresca e secca
- Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare
- Tecniche e tecnologie di conservazione dei prodotti della panificazione /pasticceria
- Tecniche e metodi di stoccaggio
- Direttive e normative sulla qualità di settore
- Tecniche di vendita e promozione dei prodotti della panificazione /pasticceria
- Quadro delle patologie che richiedono particolare cura nella produzione di prodotti della panificazione e dolciari
- Preparazione di prodotti della panificazione per portatori di intolleranze alimentari (lattosio, glutine)
- Preparazione di prodotti dolciari per portatori di intolleranze alimentari e diabete

Certificazione dell'azione formativa

Tutti gli allievi che avranno frequentato con profitto il monte ore previsto per singolo corso e non avranno superato il limite di assenze previsto (20% del monte ore totale) saranno ammessi a sostenere gli esami di qualifica ai sensi della Normativa Regionale di riferimento. L'Attestato di qualifica professionale rilasciato è riconosciuto nell'ambito dell'Unione Europea.

Requisiti di accesso

Possono partecipare alla selezione i candidati che alla data di pubblicazione del presente Regolamento siano in possesso dei seguenti requisiti: residenti in Sardegna che abbiano compiuto la maggiore età, inoccupati o disoccupati, che non frequentino né abbiano frequentato nel biennio precedente alla data dell'Avviso alcun corso di formazione a finanziamento pubblico, in possesso di Diploma di Istruzione Secondaria di I grado

È prevista una riserva di partecipazione pari al 25% dei partecipanti complessivi per lavoratori con titolo di studio di I grado, con almeno tre anni di esperienza nel settore specifico di riferimento del corso, che negli ultimi 4 anni (2012/2013/2014/2015) abbiano beneficiato di ammortizzatori sociali in deroga e che risultino disoccupati e non più in grado di fruire di ammortizzatori.

La domanda

Le domande di iscrizione vanno presentate entro il **20 maggio 2015**. Le domande devono essere redatte sul modulo disponibile sul sito www.cpeleonardo.it. Il modulo di domanda deve essere compilato in ogni sua parte, datato e sottoscritto, e inserito in un plico contenente fotocopia del documento di identità in corso di validità e fotocopia del codice fiscale o tessera sanitaria. Il plico dovrà essere inviato tramite raccomandata A/R al seguente indirizzo: Centro Professionale Europeo "Leonardo" – Via Dante 254 scala L 09128 CAGLIARI, oppure consegnato a mano presso le segreterie di Cagliari (via Grandi 1, c/o Istituto Bacaredda) e Borore (via Don Milani 1) entro il 20 maggio 2015. Farà fede la data di ricezione e non quella di spedizione postale. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui si declina ogni responsabilità qualora il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

Per saperne di più

Per maggiori dettagli invitiamo a consultare il Regolamento e le schede dei corsi. Qualsiasi comunicazione e convocazione avverrà esclusivamente attraverso il sito www.cpeleonardo.it.

Per informazioni: info@cpeleonardo.it — 338 835 3155 (dal lunedì al venerdì, ore 10-12 e 16-18).