



REGIONE  
LAZIO



Saip  
Formazione e Lavoro

## ATTESTATO DI FREQUENZA

*Document of attendance*

Relativo al percorso formativo/*referred to the training course*

### “OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO”

Progetto

I.M.PA.S.T.I. - I Maestri PANificatori: tra Saperi Tradizionali e Innovazione -  
Linea 1

Determinazione Dirigenziale n° G03520 del 26/03/2019

AVVISO PUBBLICO

“MESTIERI: Work experience e sperimentazione di strumenti e metodologie per la valorizzazione delle imprese artigiane ed il recupero dei mestieri tradizionali del Lazio”  
DD G15764 del 15/12/2015

così come descritto nel presente documento/*as described in this document*

RILASCIATO A/*AWARDED TO*

Cognome e Nome **TERSIGNI LUCIA**

Nato in COLLEFERRO il 23/11/1968

Nazionalità ITALIANA

Codice fiscale TRSLCU68S63C858Q

RILASCIATO DA/*ISSUED BY*

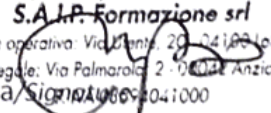
Organismo formativo: **Saip Formazione Srl**  
Accreditato dalla Regione Lazio in data:  
**25/02/2010 e 14/01/2016**  
con DD. Numero: **D0805 e G00096**  
nella persona del legale rappresentante:  
**Maria Giuseppina Bosco**

Timbro/Stamp

**S.A.I.P. Formazione srl**

Sede operativa: Via Dante, 20 - 04100 Latina

Sede legale: Via Palmaraia, 2 - 04014 Anzio (RM)

Firma/Signature:   
04100

Numero protocollo: n. 361 del 10/11/20

## CARATTERISTICHE DEL PERCORSO FORMATIVO

### Obiettivi formativi

- Apprendimento di competenze nell'ambito della panificazione valide sia sul piano immediatamente operativo che di tipo imprenditoriale.
- Formazione professionale orientata allo sviluppo di conoscenze e capacità tecniche per la produzione di prodotti tipici del territorio e in linea coi trend del mercato attuale di riferimento.
- Sviluppo delle "soft skills" trasversali che permettono la competitività nel mercato del lavoro.
- Legislazione e normativa per la sicurezza sul luogo di lavoro e per apertura e conduzione di nuove attività.

### Contenuti del percorso, modalità didattiche e durate orarie

Contenuto, articolato per moduli	Modalità di erogazione	Durata da programma (ore)
<p><b>MODULO 1: La produzione tradizionale di pizza e pane: caratteristiche dell'attività tradizionale e prospettive di sviluppo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UD1: L'artigianato e il settore della panificazione in Italia e nella Regione Lazio: descrizione sintetica del contesto economico e occupazionale.</li> <li>▪ UD2: Il mestiere del panificatore: prodotti, ambienti, strumenti e modalità di lavoro.</li> <li>▪ UD3: Il profilo dell'Operatore di panificio e pastificio nel Repertorio della Regione Lazio: quadro generale.</li> <li>▪ UD4: Storia e caratteristiche dei prodotti tipici della panificazione e della pizzeria.</li> <li>▪ UD5: Opportunità per la crescita e lo sviluppo di un'impresa artigianale di panificazione e di esercizi di ristorazione basata sull'arricchimento dell'offerta e la valorizzazione del prodotto tipico</li> <li>▪ UD6: Opportunità per la crescita e lo sviluppo di un'impresa artigianale di pasticceria basata sull'azione di marketing: dal restyling del punto vendita alle sinergie con i player di altri settori, dal sito web al commercio online.</li> </ul>	teoria	18 h
<p><b>MODULO 2: La sicurezza sul luogo di lavoro: Concetti generali, rischi specifici, azione di prevenzione e intervento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UD1: Concetti di rischio e danno; Concetti di prevenzione e protezione; Organizzazione della prevenzione aziendale; Diritti doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; Organi di vigilanza, controllo e assistenza.</li> <li>▪ UD2: Rischi infortuni; Rischi meccanici ed elettrici; Macchine e Attrezzature; Cadute dall'alto; Rischi da esplosione; Rischi chimici, Nebbie, Olii, Fumi, Vapori, Polveri; Etichettatura; Rischi biologici e</li> </ul>	teoria	16 h

<p>cancerogeni; Rischi fisici: rumore, vibrazioni, radiazioni, microclima, illuminazione; Videoterminali; D.P.I.; Organizzazione del lavoro; Ambienti di lavoro e Stress lavoro-correlato; Movimentazione manuale carichi.</p>		
<p><b>MODULO 3: Competenze professionali dell'operatore di panificio e pastificio. uc 1: la lavorazione degli impasti.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UD1: Le fasi di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca.</li> <li>▪ UD2: Le caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati e le loro reazioni nel ciclo di lavorazione dei prodotti di pane e pasta.</li> <li>▪ UD3: La scelta degli ingredienti in funzione dei prodotti e la valutazione dei loro dosaggi.</li> <li>▪ UD4: La selezione della composizione degli impasti e le tecniche di manipolazione.</li> <li>▪ UD5: Le attrezzature e i macchinari per la lavorazione dell'impasto: tipologie e meccanismi di funzionamento.</li> <li>▪ UD6: I principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp, inglese tecnico di settore e di tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro: parte prima.</li> </ul>	<p>teoria</p>	<p>24 h</p>
<p><b>MODULO 4: Competenze professionali dell'operatore di panificio e pastificio. uc 2: la lavorazione della sfoglia e la formatura dei semilavorati.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UD1: Le tecniche e le procedure di lavorazione delle sfoglie e dei prodotti semilavorati: parte prima.</li> <li>▪ UD2: Le tecniche e le procedure di lavorazione delle sfoglie e dei prodotti semilavorati: parte seconda.</li> <li>▪ UD3: Le attrezzature e i macchinari per la lavorazione delle sfoglie e dei semilavorati: tipologie e meccanismi di funzionamento.</li> <li>▪ UD4: I parametri e le procedure per verificare la consistenza dell'impasto tramite il riconoscimento al tatto.</li> <li>▪ UD5: La rilevazione di anomalie nel processo di impasto e la loro correzione.</li> <li>▪ UD6:</li> <li>▪ I principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp, inglese tecnico di settore e di tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro: parte seconda.</li> </ul>	<p>teoria</p>	<p>24 h</p>
<p><b>MODULO 5: Lavorazioni speciali: i disciplinari di produzione -La preparazione delle pizze tipiche con prodotti locali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UD1: La struttura del laboratorio per la preparazione delle focacce materie prime e dosaggi.</li> <li>▪ UD2: Disciplinari di produzione delle pizze: impasto, lievitazione e cottura.</li> </ul>	<p>teoria</p>	<p>24 h</p>

## Allegato 4

<ul style="list-style-type: none"><li>▪ UD3: La struttura del laboratorio per la preparazione dei pani conditi; materie prime e dosaggi.</li><li>▪ UD4: Disciplinari di produzione: impasto, lievitazione e cottura.</li><li>▪ UD5: La struttura del laboratorio per la preparazione della pizza tradizionale e dei "ripieni"; materie prime e dosaggi.</li><li>▪ UD6: Impasto, lievitazione, condimento e cottura.</li></ul>		
<b>MODULO 6: Avviare un'impresa artigiana di panificazione: cosa è utile sapere.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ UD1: Aprire un'impresa artigiana di panificazione: analisi di fattibilità.</li><li>▪ UD2: Costi di avviamento e break-even.</li><li>▪ UD3: Certificazioni, aspetti fiscali e amministrativi.</li></ul>	teoria	8 h
<b>STAGE</b>	pratica	360 h
<b>ACCOMPAGNAMENTO IN USCITA</b>	Incontri individuali:	18 h

### Sede e periodo di svolgimento

Sede del corso: SAIP Formazione Srl, Via Nettunense Km 8100, Ariccia (RM).

Periodo di svolgimento: dal 18/09/2019 al 23/09/2020

### Frequenza effettiva del partecipante (ore):

n. 418,5 ore

(di cui 115 ore di Aula, 285,5 ore di Stage e 18 ore di Accompagnamento in uscita)

### Modalità di valutazione degli apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento è avvenuta attraverso un esame finale con commissione interna.

Eventuali disposizioni normative a cui il percorso è conforme: /

Note integrative: /