

**Regione Umbria**  
**Catalogo Unico Regionale dell'Offerta di Apprendimento**  
**- Scheda corso ID 19908 -**

**Denominazione progetto**

Addetto Qualificato Pasticciere

Sezione 1 (Profili completi)

## SEZIONE A

### SOGGETTO EROGATORE DELLA FORMAZIONE A CATALOGO E SEDE DI SVOLGIMENTO

#### A.1 Coordinate del soggetto richiedente l'inserimento a catalogo dell'offerta formativa

Denominazione e ragione sociale:	ACCADEMIA Srl
Natura giuridica:	Società in nome collettivo
Rappresentante legale (Cognome e Nome):	Ortenzi Andrea
Indirizzo sede legale:	Via Piermanni, 3/B
CAP - Comune - Provincia:	62010 - Montecassiano - MC
Telefono:	0742 24272
Fax:	0733290433
Indirizzo e-mail:	info@accademia-srl.com
Sito web:	
Partita IVA	01715660435
Codice fiscale	01715660435
Registrazione c/o Camera di Commercio:	di - n. 0175057 - anno

#### A.2 Referente del progetto

Nome e Cognome:	Pirro Adele
Telefono:	0742 24272
Fax:	0733 290433

#### A.3 Posizione del soggetto richiedente

Organismo singolo
-------------------

#### A.4 Tipologia di soggetto erogatore dell'attività formativa a catalogo

Ente di formazione accreditato dalla Regione Umbria per la macrotipologia: Formazione superiore - Formazione continua e permanente
---

#### A.5 Sedi di svolgimento dell'attività formativa a catalogo

N. Sede:	1
Denominazione:	Accademia Srl 06034
Indirizzo:	via Reclusorio 06034
N. civico/piano:	1
CAP - Comune - Provincia:	06034 - Foligno - PG
Telefono:	074224272
Stato accreditamento sede:	La sede è già stata accreditata
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	Si

N. Sede:	2
Denominazione:	Fismic Confsal

Indirizzo:	Via Annio Floriano
N. civico/piano:	5
CAP - Comune - Provincia:	05100 - Terni - TR
Telefono:	074224272
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:	3
Denominazione:	New Weld Technology s.r.l
Indirizzo:	Via Salvatore di Giacomo
N. civico/piano:	8
CAP - Comune - Provincia:	06073 - Corciano - PG
Telefono:	074224272
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:	4
Denominazione:	Inlingua
Indirizzo:	via settevalli
N. civico/piano:	133
CAP - Comune - Provincia:	06129 - Perugia - PG
Telefono:	074224272
Stato accreditamento sede:	La sede non è stata oggetto di richiesta di accreditamento
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	No

SEZIONE A-Raggruppamenti

---

COMPOSIZIONE DI ATI/ATS

(riportare le informazioni per i soggetti diversi dal capofila)

## SEZIONE B

### TIPOLOGIA DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### B.1 Tipologia di progetto

- Formazione post-obbligo formativo e post-diploma
- Formazione finalizzata al reinserimento lavorativo
- Formazione per occupati (o formazione continua)

#### B.2/B.3 Settore economico professionale del corso

Produzioni alimentari

#### B.4 Obiettivi dell'offerta formativa (descrizione sintetica)

Far acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare come pasticciere, occupandosi dell'intero processo di preparazione di dolci, dessert, torte e pasticceria salata.

Il pasticciere si occupa, inoltre, del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e, su richiesta, delle operazioni di approvvigionamento.

#### B.5 Risultati attesi (descrizione sintetica)

Al termine del percorso, gli allievi avranno acquisito le conoscenze e le abilità pratiche per operare nel campo della pasticceria e saranno in grado di occuparsi dell'intero

processo di preparazione di dolci, dessert, torte e pasticceria salata.

Gli allievi impareranno a gestire le scorte in magazzino e organizzare un laboratorio di pasticceria, le sue relative attrezzature e macchine professionali.

#### B.6 Destinatari dell'offerta formativa e requisiti di ammissione

Tipologia di destinatari:	Disoccupati, inoccupati, occupati
Requisiti di ammissione:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.</li><li>- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.</li><li>- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.</li></ul>
Modalità di accertamento del possesso individuale dei requisiti di ammissione:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verifica del titolo di studio</li><li>- Test di lingua italiana per gli allievi stranieri</li><li>- Verifica del permesso di soggiorno.</li></ul>
Previsione e modalità di riconoscimento del credito di ammissione :	Per il riconoscimento dei crediti di ammissione saranno applicate le procedure e le modalità previste dalla DGR n. 1429 del 3/09/2007 valutando per ogni singolo candidato che ne farà richiesta, le esperienze maturate in contesti non formali ed informali in alternativa al possesso dei requisiti formali descritti al punto B.6 del presente formulario.

#### B.7 Numero di destinatari (per edizione)

15

### **B.8 Metodologie di intervento per la realizzazione degli obiettivi previsti dall'offerta formativa**

Nella realizzazione delle attività sarà utilizzata una metodologia didattica attiva, al fine di facilitare i processi di apprendimento in aule composte da allievi adulti, consistente nella organizzazione delle fasi e delle dinamiche degli apprendimenti in un processo che non segua la consueta dinamica teoria – pratica, ma preveda momenti di alternanza per rendere il corso più coinvolgente. Tale metodologia privilegia pertanto: - l'esperienza concreta che si realizza nell'insieme dei soggetti chiamati ad interagire (corsi, formatori), - la valorizzazione delle eventuali competenze professionali che ogni corsista già possiede. ed è basata su un'alternanza di spiegazioni teoriche, simulazioni, esempi pratici ed esercitazioni; le attività formative, inoltre, sono realizzate in situazioni didattiche progettate e costruite tenendo presente costantemente le dinamiche relazionali e professionali ed i contenuti tecnici dell'azione.

### **B.9 Disseminazione e pubblicizzazione dei risultati del progetto (descrizione sintetica)**

I risultati di progetto, in termini di qualità, efficacia ed efficienza, verranno diffusi sul territorio con i canali propri di Accademia: relazioni agli Enti pubblici, eventi finali in occasione della consegna degli attestati di qualifica, mezzi di comunicazione a larga diffusione (mailing list, sito web, pagina Facebook). Un'attenzione particolare verrà rivolta alle azioni di "disseminazione" connesse direttamente all'occupabilità dei partecipanti.

### **B.10 Eventuali aziende che hanno mostrato interesse al progetto, specificando denominazione, sede, settore di attività e natura dell'interesse**

## SEZIONE C

### RIFERIMENTO PROFESSIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA ED ATTESTAZIONE PREVISTA IN ESITO AL PERCORSO

#### C.1 Denominazione proposta del profilo professionale

Addetto qualificato pasticciere

#### C.2 Descrizione sintetica del profilo professionale

L'addetto qualificato pasticciere provvede alla produzione (preparazione, lavorazione, cottura e decorazione) dei vari tipi di dolci appartenenti alla pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati.

A seconda della ricetta, l'addetto qualificato pasticciere applica il procedimento di lavorazione con l'eventuale cottura oppure con la refrigerazione del composto. In seguito, può eseguire la decorazione del dolce, secondo la creatività individuale o in base ad eventuali personalizzazioni richieste dal cliente. Parte delle attività svolte consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette. Nel caso di piccole realtà produttive, il pasticciere si occupa anche della vendita dei prodotti.

#### C.3 Posizione univoca nella classificazione ISTAT CP 2011

6.5.1.3.1

#### C.4 Posizione/i nella classificazione ISTAT ATECO 2007

6.10.30 -Gelaterie e pasticcerie

56.10.11 -Ristorazione con somministrazione

#### C.5 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macro-processo di riferimento	Unità di Competenza
Definire Obiettivi e risorse	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"
Gestire il sistema cliente	nessuna
Produrre beni/erogare servizi	UC.4 "Preparare e conservare semilavorati – pasticceria"
	UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"
	UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"
Gestire i fattori produttivi	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"

## C.6 Tipo di attestazione obbligatoria prevista

Certificato di qualificazione professionale ex Decreto MLPS 30/06/2015

## C.7 Eventuali altre attestazioni di cui è previsto il rilascio (e indicazione delle relative modalità)

Rilascio di attestazione finalizzata all' idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell' articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Attestato di frequenza valido ai fini dell' assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii.

Rilascio di attestazione di frequenza valido ai fini dell' assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii.

## C.8 Descrizione delle singole Unità di Competenza

Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
Risultato atteso:	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.
Conoscenze minime:	Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. - Format tipo di contratto. - Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. - Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo. - Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

Abilità minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale</li> <li>Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.</li> <li>- Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato</li> <li>Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.</li> <li>Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.</li> </ul>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere"
Risultato atteso:	Comprendere e gestire gli aspetti normativi e quelli legati al settore di riferimento propri della professione di addetto qualificato pasticciere.
Conoscenze minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.</li> <li>- Tipologie e caratteristiche del settore della pasticceria artigianale.</li> <li>- Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività di pasticciere in forma di impresa.</li> </ul>

Abilità minime:	<p>- Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere.</p> <p>Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.</p> <p>Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.</p> <p>- Conoscere e comprendere le caratteristiche del settore e della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere</p> <p>Conoscere e comprendere le tipologie e le caratteristiche del settore della pasticceria.</p> <p>Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili al pasticciere.</p> <p>? Conoscere e comprendere la normativa regionale e nazionale per l'esercizio dell'attività di pasticciere in forma di impresa.</p>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.3 "Definire l'offerta di pasticceria"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.3 "Definire l'offerta di pasticceria"
Risultato atteso:	Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione dolciaria al fine di definire l'offerta di pasticceria.
Conoscenze minime:	<p>- Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.</p> <p>- Elementi di marketing.</p> <p>- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della pasticceria.</p> <p>- Elementi di pianificazione e gestione di un'impresa artigiana.</p>

Abilità minime:	<p>- Analizzare il settore della produzione dolciaria artigianale</p> <p>Individuare le diverse tipologie e formule di produzione dolciaria in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, tipologia di clientela,</p> <p>normativa europea, nazionale e regionale applicabile.</p> <p>Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della pasticceria.</p> <p>- Pianificare l'offerta</p> <p>Elaborare l'offerta di pasticceria sulla scorta delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e delle conoscenze del mercato di riferimento</p> <p>Elaborare un ricettario</p> <p>Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei prodotti definiti nell'offerta</p>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.4 "Preparare e conservare semilavorati – pasticceria"
Macroprocesso di riferimento:	Produrre beni/erogare servizi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.4 "Preparare e conservare semilavorati – pasticceria"
Risultato atteso:	<p>Preparare e conservare i semilavorati di pasticceria in modo che siano adatti ad essere utilizzati</p> <p>nella preparazione dei prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.</p>

<p>Conoscenze minime:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione (le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti).</li> <li>- Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, ...).</li> <li>- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).</li> <li>- Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture.</li> <li>- Ricettario di base.</li> <li>- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).</li> <li>- Fasi del processo di conservazione.</li> <li>- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.</li> </ul>
<p>Abilità minime:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare semilavorati della pasticceria con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione</li> <li>Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di base da preparare</li> <li>Realizzare basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ...)</li> <li>Realizzare impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...)</li> <li>Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno</li> <li>Realizzare basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ...).</li> <li>- Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti.</li> <li>Applicare sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati.</li> </ul>
<p>Denominazione proposta della Unità di Competenza:</p>	<p>UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"</p>
<p>Macroprocesso di riferimento:</p>	<p>Produrre beni/erogare servizi</p>
<p>Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:</p>	<p>è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio</p>

Uc già contenuta nel repertorio:	UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"
Risultato atteso:	Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.
Conoscenze minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo).</li> <li>- Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati).</li> <li>- Procedure e tecniche di formatura.</li> <li>- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte.</li> <li>- Realizzazione e lavorazione del cioccolato.</li> <li>- Tempi, temperature e modalità di cottura.</li> <li>- Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso.</li> <li>- Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato; ...</li> <li>- Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale.</li> <li>- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.</li> <li>- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.</li> </ul>

<p>Abilità minime:</p>	<p>- Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria.</p> <p>Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria.</p> <p>Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.</p> <p>Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma.</p> <p>- Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.</p> <p>Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti.</p> <p>Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter, ...) e recipienti per la realizzazione dei dolci.</p> <p>Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno</p> <p>Realizzare e lavorare cioccolato</p> <p>Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato.</p> <p>Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.</p> <p>Apportare variazioni alla preparazione di dolci.</p>
<p>Denominazione proposta della Unità di Competenza:</p>	<p>UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"</p>
<p>Macroprocesso di riferimento:</p>	<p>Produrre beni/erogare servizi</p>
<p>Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:</p>	<p>è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio</p>
<p>Uc già contenuta nel repertorio:</p>	<p>UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"</p>
<p>Risultato atteso:</p>	<p>Effettuare la farcitura, la guarnizione e la presentazione di prodotti da pasticceria utilizzando appropriati ingredienti e semilavorati ed applicando le tecniche di preparazione del caso.</p>
<p>Conoscenze minime:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.</li> <li>- Principali ingredienti e semilavorati (pasta di zucchero, topping, fondente, fiori e frutti).</li> <li>- Principali conservanti.</li> <li>- Attrezzature e tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.</li> </ul>

Abilità minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari</li> <li>Progettare l'aspetto estetico e la struttura di un prodotto di pasticceria definendo la resa estetica del prodotto.</li> <li>Eseguire la guarnizione del prodotto scegliendo le materie prime ed i rivestimenti adatti.</li> <li>Utilizzare tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.</li> <li>Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto.</li> <li>Controllare e correggere il risultato estetico apportando ritocchi.</li> </ul>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"
Risultato atteso:	Allestire il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette.
Conoscenze minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.</li> <li>- Tecnologie di funzionamento dei forni e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.</li> <li>- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili.</li> <li>- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.</li> <li>- Terminologia tecnica di cucina/laboratorio.</li> </ul>
Abilità minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti</li> <li>Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.</li> <li>Prelevare i semilavorati e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione delle ricette.</li> </ul>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"
Risultato atteso:	Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci e materie prime.

Conoscenze minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gestione economica di un'impresa artigiana.</li> <li>- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).</li> <li>- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.</li> <li>- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.</li> <li>- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).</li> </ul>
Abilità minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presiedere alle operazioni di approvvigionamento</li> <li>Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la produzione dei prodotti della pasticceria in programma.</li> <li>Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti.</li> <li>Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei prodotti ed applicare le procedure di acquisto in vigore.</li> </ul>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"
Risultato atteso:	<p>Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e</p> <p>l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle</p> <p>attrezzature in uso.</p>
Conoscenze minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.</li> <li>- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.</li> <li>- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.</li> <li>- Principi di igiene e cura della persona.</li> <li>- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali;</li> <li>monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.</li> <li>- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e</li> <li>sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.</li> </ul>

Abilità minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</li> <li>Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.</li> <li>Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>Curare la propria igiene personale.</li> <li>- Lavare e sanificare l'area di lavoro</li> <li>Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.</li> <li>Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.</li> <li>Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.</li> <li>Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.</li> <li>- Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati</li> <li>Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.</li> <li>Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.</li> </ul>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"
Risultato atteso:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale.</li> <li>Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.</li> </ul>
Conoscenze minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08</li> <li>Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.</li> </ul>
Abilità minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali.</li> <li>Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.</li> <li>Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.</li> <li>Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.</li> </ul>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"

Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.11 “Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto”
Risultato atteso:	Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.
Conoscenze minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti di gestione della qualità di un processo di produzione artigianale e del prodotto offerto.</li> <li>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>- Modalità operative di valutazione della qualità.</li> <li>- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.</li> </ul>
Abilità minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto</li> <li>Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di produzione/offerta prodotti di pasticceria.</li> <li>Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità.</li> <li>Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti.</li> <li>Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento</li> </ul>

## SEZIONE D

### ARTICOLAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### D.1 Articolazione del percorso

Numero segmento/ UFC	Titolo Segmento/UFC	Denominazione della UC di riferimento	Costo UFC	Durata (ore)	di cui erogate in Fad
1	Segmento di accoglienza e messa a livello			2:00	
2	UFC 1. "Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"		6:00	
3	UFC 2. "L'attività professionale di addetto qualificato pasticciere"	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere"		6:00	
4	UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di pasticceria"	UC.3 "Definire l'offerta di pasticceria"		16:00	
5	UFC 4. "Preparazione e conservazione di semilavorati"	UC.4 "Preparare e conservare semilavorati – pasticceria"		52:00	
6	UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria"	UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"		60:00	
7	UFC 6. "Farciture e decorazioni"	UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"		24:00	
8	UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"		6:00	
9	UFC 8. "Gestione delle scorte"	UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"		8:00	
10	UFC 9. "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"		12:00	
11	UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"		8:00	
12	UFC 11. "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"		8:00	
13	Stage			100:00	
Totale durata del percorso				308:00	0:00

**Ai fini dell'accesso all'esame di qualifica, lo stage è: obbligatorio**

## D.2 Riconoscimento dei crediti formativi

Moduli/segmenti/UFC per i quali non è eventualmente previsto il riconoscimento dei crediti di frequenza e motivazione della proposta:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- UFC 4. "Preparazione e conservazione di semilavorati" (ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari)</li> <li>- UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria" (ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari)</li> <li>- UFC 6. "Farciture e decorazioni"</li> <li>- UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"</li> <li>- UFC 11. "Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodottoofferto"</li> </ul>
---	---

## D.3 Caratteristiche dei singoli segmenti/UFC

Numero segmento/UFC:	1		
Titolo del segmento/UFC:	Segmento di accoglienza e messa a livello		
Denominazione della UC di riferimento:			
Obiettivo formativo:	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza		
Costo dell'UFC:			

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
Presentazione corso. Patto formativo	2:00	
Totale durata segmento/UFC	2:00	0:00

Numero segmento/UFC:	2		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 1. "Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"		
Obiettivo formativo:	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma		
Costo dell'UFC:			

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
- Modulo 1.1 "Lavorare in forma dipendente o autonoma" Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.	6:00	
Totale durata segmento/UFC	6:00	0:00

Numero segmento/UFC:	3		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 2. "L'attività professionale di addetto qualificato pasticciere"		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere"		
Obiettivo formativo:	Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere		

Costo dell'UFC:		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
- Modulo di inquadramento 2.1 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato pasticciere". Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.	4:00	
- Modulo di inquadramento 2.2 "Caratteristiche dell'impresa di pasticceria artigiana" Acquisire le conoscenze minime relative alle tipologie, caratteristiche e organizzazione dell'impresa artigiana di pasticceria.	2:00	
Totale durata segmento/UFC	6:00	0:00

Numero segmento/UFC:	4
Titolo del segmento/UFC:	UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di pasticceria"
Denominazione della UC di riferimento:	UC.3 "Definire l'offerta di pasticceria"
Obiettivo formativo:	Definire l'offerta di prodotti di pasticceria
Costo dell'UFC:	

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
- Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" Acquisire le conoscenze in materia di strumenti e modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta al fine di pianificare la propria produzione e di definire la strategia di promozione dei propri prodotti.	4:00	
- Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta" Acquisire le conoscenze relative ad elementi di pianificazione di un'impresa artigiana; tecniche di pricing al fine di essere in grado di determinare l'offerta di prodotti di pasticceria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere	8:00	

- Project work “La definizione di un’offerta” Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire una offerta.	4:00	
Totale durata segmento/UFC	16:00	0:00

Numero segmento/UFC:	5
Titolo del segmento/UFC:	UFC 4. “Preparazione e conservazione di semilavorati”
Denominazione della UC di riferimento:	UC.4 “Preparare e conservare semilavorati – pasticceria”
Obiettivo formativo:	Preparare e conservare semilavorati– pasticceria
Costo dell'UFC:	

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
- Modulo di inquadramento 4.1 “Elementi di merceologia di settore; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico”. Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore al fine di essere in grado di preparare e conservare semi-lavorati per le successive fasi di preparazione dei prodotti.	6:00	
- Modulo 4.2 “Elementi di chimica” Acquisire le conoscenze di base di chimica ai fini di comprendere implicazioni chimico-fisiche nella preparazione delle basi.	2:00	
- Modulo 4.3 “Tecniche di preparazione di basi per prodotti di pasticceria” (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc.) Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle basi.	4:00	
- Modulo 4.4 “Tecniche di preparazione di impasti” (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.) Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario degli impasti.	4:00	
- Modulo 4.5 “Tecniche di preparazione di farciture” (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ecc.) Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle farciture.	4:00	

- Esercitazioni pratiche. Per ogni modulo (4.3, 4.4, 4.5) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	32:00	
Totale durata segmento/UFC	52:00	0:00

Numero segmento/UFC:	6
Titolo del segmento/UFC:	UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria"
Denominazione della UC di riferimento:	UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"
Obiettivo formativo:	Acquisire la UC "Realizzare prodotti di pasticceria"
Costo dell'UFC:	

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
Modulo 5.1 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti della pasticceria: amalgama, lievitazione e formatura" - Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di amalgama, lievitazione, formatura nel processo di preparazione dei prodotti di pasticceria	4:00	
Modulo 5.2 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, etc." - Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di cottura dei prodotti di pasticceria, attrezzature utilizzate e controllo del processo	4:00	
Modulo 5.3 "Realizzazione e lavorazione del cioccolato" - Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di realizzazione e lavorazione del cioccolato.	4:00	
Esercitazioni pratiche - Per ogni modulo (5.1, 5.2, 5.3) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle	48:00	
Totale durata segmento/UFC	60:00	0:00

Numero segmento/UFC:	7
Titolo del segmento/UFC:	UFC 6. "Farciture e decorazioni"
Denominazione della UC di riferimento:	UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"
Obiettivo formativo:	Acquisire la UC "Realizzare farciture e decorazioni"
Costo dell'UFC:	

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
Modulo 6.1 "Farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria: tecniche, ingredienti e attrezzature" - Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria	4:00	

Esercitazioni pratiche - Esercitazione pratica in cucina/laboratorio al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	20:00	
Totale durata segmento/UFC	24:00	0:00

Numero segmento/UFC:	8	
Titolo del segmento/UFC:	UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"	
Denominazione della UC di riferimento:	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"	
Obiettivo formativo:	Acquisire la UC "Allestire il posto di lavoro –Pasticceria"	
Costo dell'UFC:		

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
Modulo 7.1 "Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature del laboratorio di pasticceria/cucina" -Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di pasticceria per poter esercitare la professione in oggetto.	4:00	
Modulo 7.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" - Acquisire le conoscenze relative all'organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare.	2:00	
Totale durata segmento/UFC	6:00	0:00

Numero segmento/UFC:	9	
Titolo del segmento/UFC:	UFC 8. "Gestione delle scorte	
Denominazione della UC di riferimento:	UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"	
Obiettivo formativo:	Acquisire la UC "Monitorare le scorte della pasticceria"	
Costo dell'UFC:		

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
Modulo 8.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento" - Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari, e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la pasticceria.	4:00	
Modulo 8.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo" - Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).	4:00	
Totale durata segmento/UFC	8:00	0:00

Numero segmento/UFC:	10	
Titolo del segmento/UFC:	UFC 9. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	

Denominazione della UC di riferimento:	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"		
Obiettivo formativo:	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro -Pasticceria"		
Costo dell'UFC:			
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 9.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari - Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.		8:00	
Modulo 9.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" - Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.		4:00	
Totale durata segmento/UFC		12:00	0:00
Numero segmento/UFC:	11		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro"		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"		
Obiettivo formativo:	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza -Pasticceria"		
Costo dell'UFC:			
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 10.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" - Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori		4:00	
Modulo 10.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" - Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione		4:00	
Totale durata segmento/UFC		8:00	0:00
Numero segmento/UFC:	12		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 11. "Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"		
Obiettivo formativo:	Acquisire la UC "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto		
Costo dell'UFC:			
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 11.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto" - Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto.		4:00	

Project work: Definizione del sistema di valutazione - Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto	4:00	
Totale durata segmento/UFC	8:00	0:00

Numero segmento/UFC:	13	
Titolo del segmento/UFC:	Stage	
Denominazione della UC di riferimento:		
Obiettivo formativo:	Acquisire competenze pratiche.	
Costo dell'UFC:		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Acquisire competenze pratiche.	100:00	
Totale durata segmento/UFC	100:00	0:00

#### D.4 Descrizione delle risorse dedicate alla eventuale realizzazione di attività in FaD

--

## SEZIONE E

### PERSONALE E RISORSE PER LA REALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### E.1 Coordinatore

Nome e cognome:	ADELE PIRRO
-----------------	-------------

#### E.2 Tutor

Nome e cognome:	Ida Gallo
-----------------	-----------

#### E.3 Personale docente

Nominativo	Profilo prof.le	Fascia	Titolo UFC	Ore
	Coordinatrice	Senior	Accoglienza e messa a livello	2:00
	Docente esperto in politiche del lavoro	Senior	UFC.1 Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma.	6:00

	Docente esperto pasticciere	Senior	UFC 2. "L'attività professionale di addetto qualificato pasticciere" UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di pasticceria" UFC 4. "Preparazione e conservazione di semilavorati" UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria" UFC 6. "Farciture e decorazioni" UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro" UFC 8. "Gestione delle scorte"	172:00
	Docente Esperto in qualità	Senior	UFC.11 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto"	8:00
	Docente esperto biologo/nutrizionista	Senior	UFC 9. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	12:00
	Docente esperto in sicurezza sul lavoro.	Senior	UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	8:00

#### E.4 Locali, strumenti e attrezzature

N. aula	Indirizzo	Inserita nella domanda di accreditamento della sede operativa accreditata	N. postazioni di lavoro
---------	-----------	---	-------------------------

1	Via Reclusorio n.1 06034 - Foligno - PG	Si	15
---	--	----	----

**E.5 Laboratori didattici che il Soggetto di impegna a rendere disponibili**

<b>N. laboratorio</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Inserita nella domanda di accreditamento della sede operativa accreditata</b>	<b>N. postazioni di lavoro</b>
1	Via Reclusorio n.1 06034 - Foligno - PG	Si	15

**E.6 Aule, laboratori, altri locali per lo svolgimento dell'attività**

<b>Tipologia</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>N. di vani</b>	<b>Metri quadri</b>	<b>Tipo di disponibilità del locale</b>
------------------	------------------	-------------------	---------------------	---

## SEZIONE F

---

### PERIODI E ORARI DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

(fornire le informazioni disponibili in merito alle modalità di svolgimento del corso, in termini di periodi durante l'anno, giorni e orari di frequenza, eventuale numero minimo di partecipanti necessari per l'avvio del corso ecc.)

Tempi e le modalità per l'attivazione del corso verranno stabiliti con gli allievi.
---

## SEZIONE G

### COSTI PER LA FREQUENZA DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA

(indicare il costo di iscrizione al corso, onnicomprensiva di tutte le attività previste)

Euro 4.000,00