

**AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI BREVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE INSERITE NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ), DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE DEL RRPQ E DI PROFILI REGOLAMENTATI/ABILITANTI RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE**

## Corso gratuito per Pasticceria e Cake Design

Settore Produzioni alimentari -EQF 3

### Requisiti di accesso

L'offerta formativa di cui al presente Avviso è rivolta esclusivamente a destinatari in possesso, in **data antecedente alla presentazione della DPT**, dei seguenti requisiti:

- 1) essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;
- 2) aver compiuto il diciottesimo anno di età;
- 3) essere disoccupati (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID);
- 4) aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP), ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, in corso di validità, ove previsto, in caso di destinatario SFL/ADI, aggiornato rispetto alla Legge 3 luglio 2023, n. 85 Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 4 maggio 2023, n. 48, recante misure urgenti per l'inclusione sociale e l'accesso al mondo del lavoro
- 5) avere un titolo di studio adeguato all'accesso al percorso formativo che non potrà essere inferiore al livello immediatamente precedente a quello in uscita della UC con livello EQF superiore tra quelle oggetto di formazione.

### Sedi corsuali e DCT per iscrizioni on line

SEDE	CONTATTI TELEFONICI
Tortolì - Via Mons. Virgilio, 91	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733
Decimomannu - Via San Giacomo, 4	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733



R & M Servizi Srl  
Ricerca & Management



## Durata del percorso formativo

Il percorso ha la durata di 270 ore totali, di cui:

- 189 ore teorico-pratiche;
- 81 ore di WBL.

## Indennità e rimborsi

Ai destinatari è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)

L'indennità di frequenza sarà erogata con le seguenti modalità:

- 70% con cadenza mensile solo nel caso in cui il destinatario abbia frequentato almeno l'80% delle ore previste nel mese di riferimento;
- il restante importo a saldo relativo ad ogni mensilità sarà erogato solo nel caso in cui il destinatario superi l'esame di certificazione delle competenze.

## Modalità di iscrizione

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà:

- Accedere nella homepage del portale [www.sardegnaalavoro.it](http://www.sardegnaalavoro.it), selezionare il link "Accedi/Registrati" e autenticarsi alla propria area riservata;
- Selezionare il link "Area servizi" posto nel menù di navigazione di sinistra, e poi il link "Formazione";
- Selezionare il link "Cerca Profilo di Qualificazione";
- Selezionare il pulsante "PROCEDI";
- Selezionare dai Menù a tendina obbligatori (\*): Area territoriale (es. Città Metropolitana di Cagliari), Settore (es. Servizi socio sanitari), Profilo (es. Assistente familiare), come da tabella sotto riportata;
- Inserire il CODICE PERCORSO che verrà indicato dall'Agenzia Formativa.

## Descrizione della figura professionale

Svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. Effettua i controlli sul prodotto verificando le condizioni igieniche ed ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e si occupa inoltre della preparazione e pulizia delle attrezzature, degli utensili e dei macchinari necessari alle lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale



R & M Servizi Srl  
Ricerca & Management



## Contesto di esercizi

Opera sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari come dipendente nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo della sua attività al Capo reparto o comunque a responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione.

## Competenze certificate

- 1) **ADA/UC 257570/424 Lavorazione e trattamento degli impasti:** Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
- 2) **ADA/UC 257572/426 Realizzazione delle farce:** Predisporre le farce con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
- 3) **ADA/UC 257573/427 Cottura dei prodotti da forno/di panificazione:** Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni.

A conclusione dei percorsi, la Regione Sardegna rilascerà una Certificazione delle competenze acquisite, che coprirà l'intero profilo di qualificazione. Questa certificazione sarà ottenibile solo dopo aver superato l'esame finale, al quale si potrà accedere solamente se non si supererà il 20% di assenze per singola UC e l'80% sull'intero percorso.



R & M Servizi Srl  
Ricerca & Management

