

## OPERATORE DI PANIFICIO

**Codice corso** CRS 1359.27 **Determinazione regionale di approvazione** D.D. n 183/DPG009 del 18/09/2019

**Settore economico-professionale** Produzioni alimentari

### Descrizione del profilo professionale

L'operatore di panificio o panificatore si occupa della produzione delle diverse tipologie e formati di pane nonché di altri prodotti da forno realizzando tutte le fasi del processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e utensileria di settore. Seleziona e dosa gli ingredienti secondo le ricette, lavora gli impasti, monitora i processi di lievitazione e fermentazione fino alla cottura dei diversi prodotti/formati. Realizza e controlla le fasi di raffreddamento prima di procedere alla operazione finale di finitura e confezionamento del prodotto finito. L'operatore di panificio esercita la propria attività presso laboratori artigianali e/o esercizi commerciali (reparti forneria della GDO).

### Destinatari e requisiti minimi di accesso

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

È ammesso il riconoscimento di crediti formativi di frequenza.

**Durata e articolazione** 463 ore di cui 223 ore di formazione d'aula e 240 ore di tirocinio curriculare

### Quali competenze si apprendono con il corso

- Selezionare e conservare materie prime e semilavorati per la produzione di pane e prodotti da forno
- Lavorare l'impasto e monitorare lievitazione e fermentazione
- Effettuare la cottura e la finitura del pane e dei prodotti da forno

**Certificazione rilasciata** Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.Lgs. 13/13

**Costo** € 2.200,00  
Sono previsti sconti e rateizzazioni senza costi aggiuntivi.

**Termini e modalità di iscrizione** Iscrizioni aperte.  
Contattaci per avere più informazioni e per iscriverti al corso.