

OPERATORE DI PASTIFICIO

Codice corso CRS 1359.28 **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 pastificio si occupa della produzione di paste alimentari fresche e secche, farcite o meno 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. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, lavora gli impasti, prepara i ripieni e realizza la sfoglia da cui attraverso le operazioni di formatura e farcitura realizza i diversi prodotti/formati di settore. Realizza le operazioni di essiccamento e pastorizzazione e controlla le fasi di raffreddamento prima di procedere alla operazione finale di confezionamento del prodotto finito.

L'operatore di pastificio esercita la propria attività presso laboratori artigianali.

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 488 ore di cui 248 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
- Lavorare gli impasti e preparare i ripieni
- Lavorare la sfoglia e realizzare formatura e farcitura
- Realizzare le operazioni di essiccamento, pastorizzazione raffreddamento e confezionamento

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

Costo € 2.400,00 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.