



Progetto approvato nell'ambito della DGR 1321 del 25/10/2022 "Percorsi per il rafforzamento delle competenze e per l'inserimento occupazionale – NEXT GENERATION WE", con DDR n. 286 del 17 marzo 2023 sostenuto dal Programma Regionale Veneto Fondo Sociale Europeo Plus (PR Veneto FSE+) 2021-2027.

"WE2a: OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE"
Cod. progetto 4356-0006-1321-2022
RIAPERTURA DELLE SELEZIONI PER N. 3 POSTI DISPONIBILI

PROGETTO

Il progetto vuole evidenziare quanto emerso da analisi condotte dall'Associazione Panificatori di Verona (Aspan) e dalle banche dati di Unioncamere a livello nazionale e a livello del Veneto. Ciò che è emerso nelle ricerche è che vi è una riscoperta da parte degli utenti degli antichi sapori della tradizione. Purtroppo però da parte dei titolari di laboratori artigianali viene evidenziata una mancanza di competenza da parte dei candidati (oltre il 50% dei panifici in Veneto affermano questo). Nonostante questi ultimi abbiano esperienza formativa o nel settore, viene segnalata una esigenza di rafforzamento delle competenze e in particolar modo nel riconoscere e trattare materie prime della tradizione, trattare prodotti tipici dell'arte bianca locale, produrre prodotti di ricorrenza artigianali (panettoni, pandori, colombe, ecc.), organizzare il proprio lavoro, lavorare in autonomia, lavorare in gruppo, utilizzare macchinari e materie prime in ottica green e senza sprechi. Grazie al coinvolgimento dell'Aspan e dei propri associati abbiamo potuto monitorare e valutare le richieste di personale sia dal punto quantitativo (tutt'oggi sono circa una decina i panifici che cercano personale da inserire nel proprio organico) che dal punto di vista qualitativo (conoscenze in entrata).

In linea con quanto esplicitato nelle motivazioni dell'intervento, il progetto ha un duplice obiettivo formativo: in primo luogo accrescere e migliorare le capacità tecniche di chi intendere entrare o rientrare nel mondo del lavoro come operatore della panificazione; in secondo luogo, fornire quelle competenze digitali, green e trasversali che attualmente le aziende richiedono per poter operare in maniera efficiente all'interno della propria struttura. Il progetto è strutturato in 140 ore di formazione, 24 ore di formazione specifica dedicata alle competenze digitali/green e soft-skills, orientamenti e accompagnamenti, e 480 ore di stage in laboratori artigianali.

Numero massimo di partecipanti: 8 persone

Posti disponibili: 3 persone

La pubblicizzazione è attiva dal giorno 26/05/2023 al giorno 05/06/2023. L'ammissione al percorso avverrà, limitatamente ai posti disponibili (n°3), in base ad una graduatoria determinata da apposita commissione sul risultato di un colloquio di selezione, che si terrà:

Martedì 6 giugno 2023 alle ore 9:00 presso la sede di Unicoop Veneto in Via Sommacampagna 63/H – 37137 Verona (Scala D – IV Piano)

Per candidarsi è necessario inviare **entro lunedì 5 giugno 2023** all'indirizzo mail veneto@unicoop.veneto.it la seguente documentazione:

- Curriculum vitae, copia fronte e retro di un documento di identità in corso di validità, copia del codice fiscale
- Dichiarazione di disoccupazione
- Indicazione se beneficiari o no di prestazioni di sostegno al reddito (ASPI– Mini ASPI-NASPI-ASDI) o Reddito di Cittadinanza.

Articolazione del corso

- **4 ore di orientamento di gruppo.** Attività di avvio del progetto finalizzata ad introdurre i destinatari all'interno del percorso analizzando tutte le attività proposte.
- **6 ore di orientamento specialistico individuale.** L'intervento permetterà al partecipante di analizzare e delineare il proprio profilo rispetto al mercato del lavoro e di ricevere informazioni rispetto al mercato del lavoro; il partecipante riceverà indicazioni in merito allo sviluppo della work experience e del tirocinio aziendale, prima dell'avvio del quale incontrerà il proprio tutor aziendale per discutere e condividere il progetto formativo.
- **140 ore di formazione in aula/laboratorio per operatore della panificazione.** Intervento cardine di tutto il progetto, attorno a cui ruotano tutte le altre attività. La formazione sarà svolta presso l'aula/laboratorio dell'azienda Real Forni, Via Casalveghe, 34 – 37040 Gazzolo d'Arcole (VR) e sarà sempre connotata da uno stile molto pratico ed esperienziale, svolto da formatori provenienti dal settore di riferimento, con la possibilità di utilizzare impastatrici industriali, pezzatrici e forni di cottura. L'obiettivo principale sarà quello di acquisire e/o al migliorare le competenze tecniche che connotano la figura professionale dell'Operatore della Panificazione.
- **24 ore di formazione per le competenze digitali/green/soft-skills.** Intervento formativo incentrato sull'acquisizione di competenze digitali/green/soft-skills, che andranno a integrare le competenze tecniche dell'intervento formativo principale. L'evoluzione tecnologica è incessante e sicuramente è necessario che tutti i si mantengano al passo: tecniche e strumenti di lavoro che puntano a ridurre l'impatto ambientale, anche a livelli sempre crescenti di tecnologia e strumenti di controllo; soft-skills per la gestione delle problematiche e per meglio lavorare in un team.



UNIONE ITALIANA COOPERATIVE

- **480 ore (3 mesi) di tirocinio di inserimento/reinserimento lavorativo.** Momento di incontro tra domanda e offerta, per dare una connotazione pratica a tutte le competenze teoriche che si sono apprese durante la fase di formazione in aula/laboratorio. Da una parte il partecipante avrà la possibilità di completare tutte le competenze acquisite, dall'altra di instaurare un rapporto con l'azienda che lo ospiterà nel periodo di tirocinio e che dovrà gettare le basi per il completamento dell'inserimento/reinserimento lavorativo. Le aziende ospitanti sono forni di tipo tradizionale, che possono eseguire anche lavorazioni in orario notturno e/o nei giorni prefestivi e festivi.
- **6 ore di accompagnamento al tirocinio.**
- **20 ore di mentoring per l'autoimprenditorialità.** Attività individuale finalizzata alla crescita di una mentalità imprenditoriale, che possa portare anche alla nascita di una nuova realtà aziendale, come possibile sbocco nel mondo del lavoro.
- **4 ore di valutazione degli apprendimenti.** Attività individuale finalizzata a valutare i risultati complessivi di apprendimento conseguiti durante il periodo di formazione in aula e nella fase di tirocinio aziendale.

Validità

Al termine del progetto e al seguito del raggiungimento del 70% del monte ore formativo e di tirocinio, e dopo il superamento della prova finale di accertamento delle competenze, verrà rilasciato un attestato di partecipazione e la certificazione delle competenze acquisite.

Facilitazioni previste

Corso completamente gratuito.

Per i destinatari dell'iniziativa è prevista l'erogazione di un'indennità esclusivamente per l'attività di tirocinio. L'indennità, **pari a € 450,00 lordi/mese**, sarà riconosciuta solo se il destinatario avrà raggiunto la frequenza di **almeno il 70% del monte ore mensile** previsto dal progetto formativo del tirocinio. Il tirocinio ha durata fissa di 3 mesi. Al fine di garantire esperienze qualitativamente valide, non è consentito prevedere un impegno orario inferiore alle 30 ore settimanali (120 ore mensili) e superiore a quanto previsto dal CCNL di riferimento.

Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria.

Titolo di accesso

Sono destinatari della presente iniziativa **8 giovani disoccupati** ai sensi della Legge n. 26/2019 art. 4 comm 15-quater e del D. Lgs. 150/2015, beneficiari e non di prestazioni di sostegno al reddito, residenti o domiciliati in Veneto, di età compresa tra i 18 e i 29 anni.

Programma

1. Realizzare l'impasto di prodotti di panetteria (32 ore):

- Processo di lavorazione dei prodotti di panetteria
- Tipologia di grani, cereali e farine utilizzati nella produzione di panetteria artigianale: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche, nutrizionali e organolettiche, indicatori di qualità
- Tecniche di manipolazione dell'impasto
- Tipologia, caratteristiche e funzionalità dei principali macchinari e attrezzature e per la lavorazione dell'impasto
- Dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare
- Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lavorazione degli impasti
- Disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti di panetteria tipici e speciali (senza glutine, bio, etc.)
- Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla realizzazione degli impasti
- Leggere le caratteristiche fisico – chimiche e comportamentali degli ingredienti (acqua, sale, farina, strutto, ecc.) durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto
- Riconoscere qualità, caratteristiche organolettiche delle materie prime
- Selezionare la composizione di impasti base in funzione del tipo di prodotto da realizzare tenendo conto delle condizioni ambientali esterne
- Utilizzare macchinari, attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, senza glutine, etc.)
- Realizzare l'impastamento dei prodotti lievitati
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di impasto e conservazione delle materie prime e dei semilavorati
- Applicare tecniche di igienizzazione di attrezzature, macchinari e utensili per la realizzazione degli impasti sulla base delle procedure standard

2. Predisporre la lievitazione delle forme di impasto (32 ore):

- Sistemi di misurazione del grado di lievitazione
- Caratteristiche ed impieghi dei diversi sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali)
- Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
- Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lievitazione
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP relativi alla lievitazione delle forme da impasto
- Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, etc.
- Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico chimiche del semilavorato
- Rilevare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione

- Valutare la consistenza dei prodotti di panetteria e determinare modalità e tempi della lievitazione in base al sistema adottato
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di lievitazione
- Monitorare il processo di lievitazione

3. Realizzare la Formatura dell'impasto (48 ore):

- Tecniche di manipolazione dell'impasto: formatura, cilindatura, etc.
- Tipologia, caratteristiche e modalità di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la formatura
- Disposizioni e normative specifiche per la conservazione ed il trattamento di semilavorati destinati ad esigenze alimentari speciali
- Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla formatura dell'impasto
- Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la formatura dell'impasto
- Applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindatura trasformando l'impasto in un semilavorato
- Utilizzare macchinari per la formatura: cilindratrice, spezzettatrice, macchinari di laminazione dei prodotti da forno
- Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, etc.
- Rilevare anomalie nell'impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori
- Applicare tecniche di igienizzazione di attrezzature, macchinari e utensili per la realizzazione della formatura sulla base delle procedure standard
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di formatura dell'impasto
- Operare la formatura nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

4. Realizzare la cottura dei prodotti da panetteria (28 ore):

- Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni
- Caratteristiche dei complementi per le guarnizioni
- Procedure e strumenti di controllo del processo di cottura per prodotti di panetteria
- Procedure di allestimento, pulizia e manutenzione del forno
- Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei prodotti di panetteria
- Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla cottura dei prodotti da forno
- Disposizioni normative in materia di etichettatura del pane
- Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la cottura dei prodotti di panetteria
- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate – consistenza, forma peso, etc.
- Leggere comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura – evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, etc.
- Rilevare anomalie nei processi di cottura ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione, anche procedendo a modifiche sul processo (temperatura, tempi, etc.)
- Valutare la qualità dei prodotti individuando eventuali difetti e relative cause
- Applicare procedure di pulizia e manutenzione dei forni a fine utilizzo
- Eseguire finitura e decorazioni dei prodotti di panetteria
- Preparare i complementi per le guarnizioni
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di cottura
- Operare la cottura nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro

Per informazioni:

Unicoop Veneto

telefono: 045.956081

email: veneto@unicoop.veneto.it