

PIANO ANNUALE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ANNUALITA' 2008 – 2009

Attività formativa finanziata dalla Regione Autonoma della Sardegna

LOTTO 12

Codice corso nr. 090836 ADDETTO ALLA PANIFICAZIONE/PASTICCERIA

Codice corso nr. 090837 AIUTO CUOCO

Codice corso nr. 090838 CASARO

ADDETTO ALLA PANIFICAZIONE/PASTICCERIA

PROFILO PROFESSIONALE	Si occupa dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto finito), applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane; si occupa direttamente del servizio di vendita al cliente collaborando alla gestione della merce, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti.
DURATA	600 ore
SEDE DI SVOLGIMENTO	Nuoro
DISCIPLINE DEL CORSO	Pari Opportunità, Comunicazione e Relazione, Organizzazione aziendale, Diritto del lavoro, Informatica, Inglese, Sicurezza alimentare, Tecniche di panificazione e di produzione dolciaria, Gestione delle scorte, Tecniche di allestimento del banco, vendita, Cura del processo di vendita, Primo soccorso, Gestione delle emergenze antincendio (rischio medio), Prevenzione sicurezza nei luoghi di lavoro RSPP/ASPP
STAGE	120 ore comprese nel monte ore totale (sede da definire)
INDENNITA' PREVISTE	Indennità di frequenza, Indennità di trasporto per i non residenti (secondo tabelle ARST)
CERTIFICAZIONE FINALE	Attestato di qualifica professionale previo esame finale da sostenere dinanzi alla commissione d'esame, istituita dall'Assessorato al lavoro ai sensi della l.845/78 e l.r. 47/79
REQUISITI D'ACCESSO	Disoccupati e inoccupati residenti in Sardegna ed emigrati disoccupati e inoccupati di cui all'art. 21 comma 4 della L.R. n. 7/1991
SELEZIONE	Si effettuerà un primo screening delle domande pervenute. Se queste supereranno il numero degli allievi previsti per il corso e a parità di requisiti si provvederà a stilare la graduatoria degli ammessi alla selezione
MODALITA' DI SELEZIONE	Test multidisciplinare – psicoattitudinale; colloquio motivazionale



Uffici: via V. Bottego n. 25 – 09125 – Cagliari
 Recapiti: tel. + 39 070 3481614 fax +39 070 343090
 E-mail: antea@antea.com



AIUTO CUOCO

PROFILO PROFESSIONALE	Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva verificando quantità e qualità delle materie prime provenienti dai fornitori, collaborando con il tecnico di cucina alla preparazione di piatti semplici, trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti e predisponendo semilavorati. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina
DURATA	800 ore
SEDE DI SVOLGIMENTO	Nuoro
DISCIPLINE DEL CORSO	Pari Opportunità, Comunicazione e Relazione, Organizzazione aziendale, Diritto del lavoro, Informatica, Inglese, Primo soccorso, Sicurezza Alimentare, Igiene del posto di lavoro, Tecnica professionale, Prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro – RSPP/ASPP, Antincendio (rischio medio), Approvvigionamento e gestione scorte
STAGE	160 ore comprese nel monte ore totale (sede da definire)
INDENNITA' PREVISTE	Indennità di frequenza, Indennità di trasporto per i non residenti (secondo tabelle ARST)
CERTIFICAZIONE FINALE	Attestato di qualifica professionale previo esame finale da sostenere dinanzi alla commissione d'esame, istituita dall'Assessorato al lavoro ai sensi della l.845/78 e l.r. 47/79
REQUISITI D'ACCESSO	Disoccupati e inoccupati residenti in Sardegna ed emigrati disoccupati e inoccupati di cui all'art. 21 comma 4 della L.R. n. 7/1991
SELEZIONE	Si effettuerà un primo screening delle domande pervenute. Se queste supereranno il numero degli allievi previsti per il corso e a parità di requisiti si provvederà a stilare la graduatoria degli ammessi alla selezione
MODALITA' DI SELEZIONE	Test multidisciplinare – psicoattitudinale; colloquio motivazionale



Uffici: via V. Bottego n. 25 – 09125 – Cagliari
 Recapiti: tel. + 39 070 3481614 fax +39 070 343090
 E-mail: antea@anteaca.com



CASARO

PROFILO PROFESSIONALE	Questa figura professionale lavora in aziende che trasformano il latte, lavorano il latte da consumo, panna, burro e altri latticini. Segue l'intero processo di produzione controllando la qualità della materia prima, degli ingredienti/additivi necessari alla trasformazione del latte e del prodotto finito. Controlla il buon funzionamento dei macchinari di produzione, si occupa quotidianamente della pulizia dei macchinari e dei locali e assicura il rispetto delle norme d'igiene dell'azienda
DURATA	600 ore
SEDE DI SVOLGIMENTO	Nuoro
DISCIPLINE DEL CORSO	Pari Opportunità, Comunicazione e Relazione, Organizzazione aziendale, Diritto del lavoro, Informatica, Inglese, Procedure di ricevimento della materia prima, Tecnica di lavorazione, Igiene e qualità, Sicurezza alimentare, Prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro RSPP/ASPP, Pronto soccorso, Antincendio (rischio medio)
STAGE	120 ore comprese nel monte ore totale (sede da definire)
INDENNITA' PREVISTE	Indennità di frequenza, Indennità di trasporto per i non residenti (secondo tabelle ARST)
CERTIFICAZIONE FINALE	Attestato di qualifica professionale previo esame finale da sostenere dinanzi alla commissione d'esame, istituita dall'Assessorato al lavoro ai sensi della l.845/78 e l.r. 47/79
REQUISITI D'ACCESSO	Disoccupati e inoccupati residenti in Sardegna ed emigrati disoccupati e inoccupati di cui all'art. 21 comma 4 della L.R. n. 7/1991
SELEZIONE	Si effettuerà un primo screening delle domande pervenute. Se queste supereranno il numero degli allievi previsti per il corso e a parità di requisiti si provvederà a stilare la graduatoria degli ammessi alla selezione
MODALITA' DI SELEZIONE	Test multidisciplinare – psicoattitudinale; colloquio motivazionale



Uffici: via V. Bottego n. 25 – 09125 – Cagliari
 Recapiti: tel. + 39 070 3481614 fax +39 070 343090
 E-mail: antea@antea.com

