



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



AGENZIA PER IL LAVORO  
Aut. Min. n. 19009 del 23/07/2007  
Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali



## FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – CASTELMASSA (RO)- CODICE OPAL GOL25-2-044/085



15/01/2026 – 15/04/2026



Dalle ore 8.30 alle ore 18.00



Massimo 10 partecipanti

### DESTINATARI

Sono destinatari del corso tutti coloro in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)". I partecipanti avranno diritto ad una indennità di frequenza di € 3,5/h se parteciperanno almeno al 70% del corso.

Per informazioni circa le modalità di adesione al Programma GOL clicca qui: <https://www.cliclavoroveneto.it/es/programma-gol-veneto>

### OBIETTIVI

Il corso è pensato per formare figure professionali qualificate di operatore della panificazione. L'operatore si occupa della produzione di prodotti di panetteria artigianale, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Realizza gli impasti, cura la lievitazione e si occupa della cottura e dell'esecuzione di finiture e decorazioni sui prodotti. Si relaziona con i responsabili della produzione.

### PROGRAMMA

Il programma prevede la formazione per le seguenti competenze:

1. REALIZZARE L'IMPASTO DI PRODOTTI DI PANETTERIA;
2. REALIZZARE LA FORMATURA DELL'IMPASTO;
3. REALIZZARE LA COTTURA DEI PRODOTTI DI PANETTERIA;
4. RELAZIONARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO ORGANIZZATO



Verranno approfondite le aree di attività relative alla preparazione delle materie prime e dei piatti semplici, nonché delle metodologie di conservazione di materie prime e semilavorati alimentari, con riferimento specificamente alle seguenti aree di competenze:

<b>Competenza: REALIZZARE L'IMPASTO DI PRODOTTI DI PANETTERIA</b>
<b>Argomento/attività pratiche</b>
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, ...)
Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla realizzazione degli impasti

<b>Competenza: REALIZZARE LA FORMATURA DELL'IMPASTO</b>
<b>Argomento/attività pratiche</b>
Tecniche di manipolazione dell'impasto: formatura, cilindratura, ecc.
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

<b>Competenza: REALIZZARE LA COTTURA DEI PRODOTTI DI PANETTERIA</b>
<b>Argomento/attività pratiche</b>
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

<b>Competenza: RELAZIONARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO ORGANIZZATO</b>
<b>Argomento/attività pratiche</b>
Principi della comunicazione
Modalità e tipologie di comunicazione efficace
Elementi di comunicazione interpersonale
Tecniche di comunicazione telefonica
Tecniche di ascolto attivo



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE DEL VENETO



Garanzia Occupabilità Lavoratori

- [Tecniche di comportamento assertive](#)
- [Tecniche di negoziazione](#)

Al termine del percorso verrà rilasciata l'attestazione di messa in trasparenza delle competenze.

## MODALITA' DI EROGAZIONE

Il Corso formativo, *finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU*, inizia in data **15/01/26** e termina il **15/04/26**. Si svolgerà in modalità in **presenza, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8:30 alle 18:00**, presso la sede in: **Via Pasi n.3 – Castelmassa (RO)** per un totale di **110 ore**.

## DOCENTI

Il Corso si terrà a cura di docenti con pluriennale esperienza nella materia di insegnamento.

## CONTATTI



politicheattive@myjob.pro



049 0963848