

Allegato 6

PROFILI FORMATIVI

**A CARATTERE PROFESSIONALIZZANTE
PER GLI APPRENDISTI DEL
SETTORE PANIFICAZIONE**

Profilo:	GRUPPO A E B3SUPER
Qualifiche:	Operaio specializzato; operaio qualificato di I categoria; operaio qualificato di II categoria, commesso con mansioni produttive.
Area di attività:	PANIFICAZIONE
Settore:	PANIFICATORI –

ATTIVITA' FORMATIVE A CARATTERE TRASVERSALE DI BASE

a) Competenze relazionali:

- conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio;
- sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali;
- saper relazionarsi all'interno dell'azienda secondo il concetto di "bioazienda", applicando un modo innovativo di interpretare la realtà ed i problemi quotidiani per trovare soluzioni e strategie di crescita sempre più efficaci e, quindi, vincenti;
- conoscere i punti di forza e di debolezza del proprio percorso formativo e professionale individuando alcune azioni di miglioramento in vista della nuova esperienza in qualità di apprendista;
- conoscere le principali dinamiche di gruppo proponendo comportamenti adeguati alla natura e agli obiettivi del ruolo svolto nei diversi team di lavoro a cui partecipa;
- ricostruire ed analizzare i propri percorsi di azione, riflettendo sul "come imparare";
- regolare i propri percorsi di azione in base ai feed-back interni ed esterni organizzando e strutturando le informazioni ricevute;
- conoscere e sviluppare strategie efficaci di apprendimento;
- saper analizzare e valutare le proprie motivazioni, interessi, potenzialità e attitudini;
- saper applicare le strategie comunicative per migliorare il proprio stile comunicativo nelle diverse situazioni relazionali interne ed esterne;

- riconoscere le caratteristiche peculiari del proprio stile di comunicazione;
- saper impartire il potere direttivo sul personale gerarchicamente sottoposto;
- conoscere e usare correttamente la lingua italiana in forma corretta ed adeguata rispetto al contesto di riferimento.

b) Organizzazione ed economia:

- conoscere le diverse fasi del ciclo produttivo;
- conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali, ed il contesto in cui opera;
- conoscere gli elementi fondamentali del sistema Qualità in termini di qualità del processo per l'erogazione del servizio/prodotto;
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto;
- conoscere e saper applicare soluzioni innovative in caso di problemi organizzativi in relazione al proprio ruolo;
- conoscere le principali regole per interpretare dati e informazioni;
- conoscere gli elementi gestionali dell'impresa: i concetti di efficacia e di efficienza;
- saper applicare la giusta metodologia per effettuare un'analisi scientifica del posto di lavoro in modo da garantire una visione integrata che associa i seguenti aspetti: sociali, ergonomici, tecnici ed organizzativi.

c) Disciplina del rapporto di lavoro:

- saper operare nel rispetto delle norme della Contrattazione Collettiva e conoscere il potere disciplinare;
- conoscere gli elementi essenziali del contratto di lavoro in termini di forma, oggetto, formazione e informazione;
- conoscere le principali caratteristiche del contratto di apprendistato e, in generale, del rapporto di lavoro;
- conoscere i principali diritti e doveri di un lavoratore e i soggetti preposti alla loro tutela e rispetto;

- conoscere gli elementi che costituiscono il costo del lavoro ed i soggetti/enti preposti alla gestione e o tutela di alcuni di questi (enti previdenziali e del lavoro, enti di gestione del fondi pensionistici integrativi);
- conoscere le politiche attive del lavoro.

d) Igiene e Sicurezza sul lavoro:

- conoscere la normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008);
- conoscere le norme di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro afferenti il settore della panificazione;
- conoscere i dispositivi di protezione individuale e le attrezzature presenti in azienda;
- conoscere gli elementi di primo soccorso;
- saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi, in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi.

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere le materie prime (farine, grassi animali, vegetali, i mix, i coadiuvanti tecnologici) e delle loro caratteristiche;
- conoscere le attrezzature e i luoghi deputati alla lavorazione e conservazione dei prodotti.
- conoscere l'organizzazione (ruoli e responsabilità), le tecnologie e le risorse della propria azienda;
- conoscere i tempi e le fasi di realizzazione dei processi produttivi aziendali.

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- conoscere la normativa di riferimento relativa alle categorie merceologiche pubblicate in azienda (il pane comune, i pani cosiddetti “speciali”, i pani con diverse farine di cereali, i prodotti dolciari e da forno);
- verificare l'adeguatezza e la funzionalità degli strumenti e delle attrezzature da utilizzare;
- coordinare il proprio intervento con quello dei colleghi e con le richieste dei clienti, rispettando i limiti richiesti dalla posizione di ruolo;
- affrontare con autonomia situazioni critiche di ordinaria entità.

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- conoscere la tecnologia degli impasti, della lievitazione della cottura e di tutte le fasi dell'intero ciclo produttivo;
- eseguire l'impasto per particolari tipi di pane;
- conoscere le tecniche di lievitazione;
- applicare le tecniche per la preparazione e lavorazione degli impasti (impasti diretti e indiretti – bighe, poolish, autolisi – il freddo nella panificazione);
- monitorare le condizioni climatiche durante l'intero processo lavorativo;

- predisporre e controllare le scorte di prodotti negozio assicurandone la disponibilità nel luogo e nel momento opportuno.
- monitorare le condizioni climatiche durante l'intero processo lavorativo;
- controllare e valutare i tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo;
- verificare e segnalare eventuali anomalie del processo produttivo.

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- con particolare riguardo alla loro funzione, alle caratteristiche di lavorazione tipiche ed ai pericoli insiti in ogni macchina;
- utilizzare le apparecchiature e gli strumenti di lavoro caratteristiche tecniche, funzioni, modalità di utilizzo e manutenzione (impastatrici, bilance, piani di lavoro, forni, camere di lievitazione, lavabi, frigoriferi, teglie, utensili ect.);
- predisporre e controllare le apparecchiature e gli strumenti in negozio o in laboratorio, assicurandone la disponibilità nel luogo e nel momento opportuno;
- saper individuare le informazioni principali espresse sulle etichette (cadenze, conservazione, modalità di utilizzo)

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo del macchinario, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;
- curare costantemente la pulizia nei locali di lavoro attraverso l'utilizzo di prodotti necessari a tale funzione;
- curare il proprio aspetto fisico attraverso il rispetto delle principali norme di igiene personale;
- conoscere alcuni elementi di microbiologia (batteri, virus, muffe);
- gestire i presidi per gli interventi di sanificazione dei locali e della persona;

f) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto:

- conoscere le tecniche di produzione di pani nazionali e internazionali;
- conoscere i difetti del pane ed eventuali correzioni;

- rispettare attivamente informazioni circa eventuali aggiornamenti nella normativa in riferimento al proprio ambito di lavoro.

Profilo:	GRUPPO B – PERSONALE CON MANSIONI IMPIEGATIZIE
Qualifiche:	Gerente; gestore; direttore; commesso; cassiere; contabile; magazziniere.
Area di attività:	VENDITA, DISTRIBUZIONE E AMMINISTRAZIONE
Settore:	PANIFICATORI –

ATTIVITA' FORMATIVE A CARATTERE TRASVERSALE DI BASE

a) Competenze relazionali:

- conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio;
- sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali;
- saper relazionarsi all'interno dell'azienda secondo il concetto di "bioazienda", applicando un modo innovativo di interpretare la realtà ed i problemi quotidiani per trovare soluzioni e strategie di crescita sempre più efficaci e, quindi, vincenti;
- conoscere i punti di forza e di debolezza del proprio percorso formativo e professionale individuando alcune azioni di miglioramento in vista della nuova esperienza in qualità di apprendista;
- conoscere le principali dinamiche di gruppo proponendo comportamenti adeguati alla natura e agli obiettivi del ruolo svolto nei diversi team di lavoro a cui partecipa;
- ricostruire ed analizzare i propri percorsi di azione, riflettendo sul "come imparare";
- regolare i propri percorsi di azione in base ai feed-back interni ed esterni organizzando e strutturando le informazioni ricevute;
- conoscere e sviluppare strategie efficaci di apprendimento;
- saper analizzare e valutare le proprie motivazioni, interessi, potenzialità e attitudini;

- saper applicare le strategie comunicative per migliorare il proprio stile comunicativo nelle diverse situazioni relazionali interne ed esterne;
- riconoscere le caratteristiche peculiari del proprio stile di comunicazione;
- saper impartire il potere direttivo sul personale gerarchicamente sottoposto;
- conoscere e usare correttamente la lingua italiana in forma corretta ed adeguata rispetto al contesto di riferimento.

b) Organizzazione ed economia:

- conoscere le diverse fasi del ciclo produttivo;
- conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali, ed il contesto in cui opera;
- conoscere gli elementi fondamentali del sistema Qualità in termini di qualità del processo per l'erogazione del servizio/prodotto;
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto;
- conoscere e saper applicare soluzioni innovative in caso di problemi organizzativi in relazione al proprio ruolo;
- conoscere le principali regole per interpretare dati e informazioni;
- conoscere gli elementi gestionali dell'impresa: i concetti di efficacia e di efficienza;
- saper applicare la giusta metodologia per effettuare un'analisi scientifica del posto di lavoro in modo da garantire una visione integrata che associa i seguenti aspetti: sociali, ergonomici, tecnici ed organizzativi.

c) Disciplina del rapporto di lavoro:

- saper operare nel rispetto delle norme della Contrattazione Collettiva e conoscere il potere disciplinare;
- conoscere gli elementi essenziali del contratto di lavoro in termini di forma, oggetto, formazione e informazione;
- conoscere le principali caratteristiche del contratto di apprendistato e, in generale, del rapporto di lavoro;

- Conoscere i principali diritti e doveri di un lavoratore e i soggetti preposti alla loro tutela e rispetto;
- Conoscere gli elementi che costituiscono il costo del lavoro ed i soggetti/enti preposti alla gestione e o tutela di alcuni di questi (enti previdenziali e del lavoro, enti di gestione dei fondi pensionistici integrativi);
- Conoscere le politiche attive del lavoro.

d) Igiene e Sicurezza sul lavoro:

- conoscere la normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008);
- conoscere le norme di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro afferenti il settore della panificazione;
- conoscere i dispositivi di protezione individuale e le attrezzature presenti in azienda;
- conoscere gli elementi di primo soccorso;
- saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi.

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere le caratteristiche del settore, l'organizzazione aziendale ed in particolare del punto vendita;
- conoscere i prodotti e le loro caratteristiche;

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- la corretta offerta del prodotto al pubblico (modalità di vendita per unità di misura, il peso netto, la vendita di unità preconfezionate e previo frazionamento, il prodotto sfuso, le diverse tipologie merceologiche);
- gli adempimenti basilari fiscali (emissione di scontrino e fattura);
- gli adempimenti HACCP e la gestione degli incassi sia dal punto di vista del maneggio del denaro che della chiusura a fine giornata con gestione del registro corrispettivi;
- il cliente (caratteristiche socio-demografiche, modalità d'interazione comportamento d'acquisto, ect.);
- raccogliere e interpretare i bisogni e i desideri del cliente;

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- la corretta conservazione dei prodotti (temperature, modalità);
- la corretta esposizione del prodotto al pubblico (etichettatura, prezzo, termine minimo di conservazione, etc.);
- gli approvvigionamenti ed il controllo degli stessi (quantità, tmc, tipologia del prodotto).

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- conoscere il corretto utilizzo degli strumenti di lavoro (bilancia, registratore di cassa, affettatrici etc);
- uso della modulistica (bolle, ordini, schedi di programmazione, etc.)
- uso del software

- conoscenza di elementi e metodi per l'ottimizzazione di spazi.

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- le norme igienico - sanitarie (con particolare riferimento al riconoscimento dei prodotti alterati, scaduti o comunque non idonei alla vendita);
- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo dei macchinari, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro) - l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;

f) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.

- Conoscere le tecniche di produzione di pani nazionali e internazionali;
- Conoscere i difetti del pane ed eventuali correzioni.

Profilo:	GRUPPO B – PERSONALE OPERAIO
Qualifiche:	Aiuto commesso; confezionatore; autista.
Area di attività:	VENDITA, DISTRIBUZIONE E AMMINISTRAZIONE
Settore:	PANIFICATORI –

ATTIVITA' FORMATIVE A CARATTERE TRASVERSALE DI BASE

a) Competenze relazionali:

- conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio;
- sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali;
- saper relazionarsi all'interno dell'azienda secondo il concetto di "bioazienda", applicando un modo innovativo di interpretare la realtà ed i problemi quotidiani per trovare soluzioni e strategie di crescita sempre più efficaci e, quindi, vincenti;
- conoscere i punti di forza e di debolezza del proprio percorso formativo e professionale individuando alcune azioni di miglioramento in vista della nuova esperienza in qualità di apprendista;
- conoscere le principali dinamiche di gruppo proponendo comportamenti adeguati alla natura e agli obiettivi del ruolo svolto nei diversi team di lavoro a cui partecipa;
- ricostruire ed analizzare i propri percorsi di azione, riflettendo sul "come imparare";
- regolare i propri percorsi di azione in base ai feed-back interni ed esterni organizzando e strutturando le informazioni ricevute;
- conoscere e sviluppare strategie efficaci di apprendimento;
- saper analizzare e valutare le proprie motivazioni, interessi, potenzialità e attitudini;
- saper applicare le strategie comunicative per migliorare il proprio stile comunicativo nelle diverse situazioni relazionali interne ed esterne;
- riconoscere le caratteristiche peculiari del proprio stile di comunicazione;
- saper impartire il potere direttivo sul personale gerarchicamente sottoposto;
- conoscere e usare correttamente la lingua italiana in forma corretta ed adeguata rispetto al contesto di riferimento.

b) Organizzazione ed economia

- conoscere le diverse fasi del ciclo produttivo;
- conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali, ed il contesto in cui opera;
- conoscere gli elementi fondamentali del sistema Qualità in termini di qualità del processo per l'erogazione del servizio/prodotto;
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto;
- conoscere e saper applicare soluzioni innovative in caso di problemi organizzativi in relazione al proprio ruolo;
- conoscere le principali regole per interpretare dati e informazioni;
- conoscere gli elementi gestionali dell'impresa: i concetti di efficacia e di efficienza;
- saper applicare la giusta metodologia per effettuare un'analisi scientifica del posto di lavoro in modo da garantire una visione integrata che associa i seguenti aspetti: sociali, ergonomici, tecnici ed organizzativi.

c) Disciplina del rapporto di lavoro:

- saper operare nel rispetto delle norme della Contrattazione Collettiva e conoscere il potere disciplinare;
- conoscere gli elementi essenziali del contratto di lavoro in termini di forma, oggetto, formazione e informazione;
- conoscere le principali caratteristiche del contratto di apprendistato e, in generale, del rapporto di lavoro;
- conoscere i principali diritti e doveri di un lavoratore e i soggetti preposti alla loro tutela e rispetto;
- conoscere gli elementi che costituiscono il costo del lavoro ed i soggetti/enti preposti alla gestione e o tutela di alcuni di questi (enti previdenziali e del lavoro, enti di gestione dei fondi pensionistici integrativi);
- conoscere le politiche attive del lavoro.

d) Igiene e Sicurezza sul lavoro:

- Conoscere la normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008);
- Conoscere le norme di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro afferenti il settore della panificazione;
- Conoscere i dispositivi di protezione individuale e le attrezzature presenti in azienda;
- Conoscere gli elementi di primo soccorso
- Saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi.

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- le caratteristiche del settore, l'organizzazione aziendale ed in particolare del punto vendita;
- le peculiarità dei prodotti in vendita nel negozio per guidare nella scelta i clienti;
- confezionare il prodotto finito rendendolo gradevole alla vista e mantenendone l'integrità seguendo i principi della conservazione degli alimenti;

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- creare un rapporto con il cliente interpretandone i bisogni e adoperandosi per la loro soddisfazione;
- la corretta offerta del prodotto al pubblico (modalità di vendita per unità di misura, il peso netto, la vendita di unità preconfezionate e previo frazionamento, il prodotto sfuso, le diverse tipologie merceologiche);
- l'immagine aziendale attraverso la propria professionalità;
- gli adempimenti basilari fiscali (emissione di scontrino e fattura);

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- la logistica del negozio;
- la corretta conservazione dei prodotti (temperature, modalità);
- la corretta esposizione del prodotto al pubblico (etichettatura, prezzo, termine minimo di conservazione, etc.);
- conoscere il corretto utilizzo degli strumenti di lavoro (bilancia, registratore di cassa, affettatrici etc).

d) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- le norme igienico - sanitarie (con particolare riferimento al riconoscimento dei prodotti alterati, scaduti o comunque non idonei alla vendita);
- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo dei macchinari, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;
- gestire i presidi per gli interventi di sanificazione dei locali e della persona

e) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto:

- le tecniche di produzione di pani nazionali e internazionali;
- i difetti del pane ed eventuali correzioni.

Profilo:	PERSONALE AMMINISTRATIVO
Qualifiche:	capo centro elettrocontabile; addetto all'ufficio personale e mano d'opera; capo reparto con mansioni di concetto; perito diplomato da istituti tecnici industriali ad indirizzo alimentare; aiuto contabile; fatturista; addetto pratiche personale; stenodattilografo; dattilografo; centralinista
Area di attività:	PANIFICI INDUSTRIALI
Settore:	PANIFICATORI –

ATTIVITA' FORMATIVE A CARATTERE TRASVERSALE DI BASE

a) Competenze relazionali:

- conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio;
- sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali;
- saper relazionarsi all'interno dell'azienda secondo il concetto di "bioazienda", applicando un modo innovativo di interpretare la realtà ed i problemi quotidiani per trovare soluzioni e strategie di crescita sempre più efficaci e, quindi, vincenti;
- conoscere i punti di forza e di debolezza del proprio percorso formativo e professionale individuando alcune azioni di miglioramento in vista della nuova esperienza in qualità di apprendista;
- conoscere le principali dinamiche di gruppo proponendo comportamenti adeguati alla natura e agli obiettivi del ruolo svolto nei diversi team di lavoro a cui partecipa;
- ricostruire ed analizzare i propri percorsi di azione, riflettendo sul "come imparare";
- regolare i propri percorsi di azione in base ai feed-back interni ed esterni organizzando e strutturando le informazioni ricevute;
- conoscere e sviluppare strategie efficaci di apprendimento;
- saper analizzare e valutare le proprie motivazioni, interessi, potenzialità e attitudini;
- saper applicare le strategie comunicative per migliorare il proprio stile comunicativo nelle diverse situazioni relazionali interne ed esterne;

- riconoscere le caratteristiche peculiari del proprio stile di comunicazione;
- saper impartire il potere direttivo sul personale gerarchicamente sottoposto;
- conoscere e usare correttamente la lingua italiana in forma corretta ed adeguata rispetto al contesto di riferimento.

b) Organizzazione ed economia:

- conoscere le diverse fasi del ciclo produttivo;
- conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali, ed il contesto in cui opera;
- conoscere gli elementi fondamentali del sistema Qualità in termini di qualità del processo per l'erogazione del servizio/prodotto;
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto;
- conoscere e saper applicare soluzioni innovative in caso di problemi organizzativi in relazione al proprio ruolo;
- conoscere le principali regole per interpretare dati e informazioni;
- conoscere gli elementi gestionali dell'impresa: i concetti di efficacia e di efficienza;
- saper applicare la giusta metodologia per effettuare un'analisi scientifica del posto di lavoro in modo da garantire una visione integrata che associa i seguenti aspetti: sociali, ergonomici, tecnici ed organizzativi.

c) Disciplina del rapporto di lavoro

- saper operare nel rispetto delle norme della Contrattazione Collettiva e conoscere il potere disciplinare;
- conoscere gli elementi essenziali del contratto di lavoro in termini di forma, oggetto, formazione e informazione;
- conoscere le principali caratteristiche del contratto di apprendistato e, in generale, del rapporto di lavoro;
- conoscere i principali diritti e doveri di un lavoratore e i soggetti preposti alla loro tutela e rispetto;

- conoscere gli elementi che costituiscono il costo del lavoro ed i soggetti/enti preposti alla gestione e o tutela di alcuni di questi (enti previdenziali e del lavoro, enti di gestione del fondi pensionistici integrativi);
- conoscere le politiche attive del lavoro.

d) Igiene e Sicurezza sul lavoro

- conoscere la normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008);
- conoscere le norme di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro afferenti il settore della panificazione;
- conoscere i dispositivi di protezione individuale e le attrezzature presenti in azienda;
- conoscere gli elementi di primo soccorso
- saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi.

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere le caratteristiche del settore, l'organizzazione aziendale ed in particolare del punto vendita;
- conoscenza delle fasi del ciclo produttivo e del prodotto nelle sue specifiche tecniche, tecnologie di costo;
- conoscenza delle modalità di lavoro dei dipendenti al fine di ottimizzare la produzione;
- gestione degli ordini;

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- la corretta offerta del prodotto al pubblico (modalità di vendita per unità di misura, il peso netto, la vendita di unità confezionate e previo frazionamento, il prodotto sfuso, le diverse tipologie merceologiche);
- gli adempimenti basilari fiscali (emissione di scontrino e fattura);
- gestione dei rapporti con banche, commercialisti, subfornitori;

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- verifica della qualità del prodotto e dei semi lavorati;
- uso del software (gestione amministrativo);
- conoscenza della normativa bancaria;
- conoscenza della legislazione fiscale;
- gestione degli ordini.

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- uso della modulistica (bolle, ordini, schede di programmazione, etc.);
- uso di strumenti di comunicazione (fax, telefono, e-mail);
- la corretta esposizione del prodotto al pubblico (etichettatura, prezzo, termine minimo di conservazione, etc.);
- conoscenza dei principi di ragioneria e contabilità.

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- le norme igienico - sanitarie (con particolare riferimento al riconoscimento dei prodotti alterati, scaduti o comunque non idonei alla vendita);
- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo dei macchinari, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;

Profilo:	PERSONALE OPERAIO/FOOD
Qualifiche:	Impastatore; infornatore; conduttore forni; aiutante qualificato in panificazione, pasticceria, etc.; addetto macchinario interno; addetto preparazione lieviti; aiutante macchine automatiche di confezione.
Area di attività:	PANIFICI INDUSTRIALI
Settore:	PANIFICATORI –

ATTIVITA' FORMATIVE A CARATTERE TRASVERSALE DI BASE

a) Competenze relazionali

- Conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio;
- Sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali;
- Saper relazionarsi all'interno dell'azienda secondo il concetto di "bioazienda", applicando un modo innovativo di interpretare la realtà ed i problemi quotidiani per trovare soluzioni e strategie di crescita sempre più efficaci e, quindi, vincenti;
- Conoscere i punti di forza e di debolezza del proprio percorso formativo e professionale individuando alcune azioni di miglioramento in vista della nuova esperienza in qualità di apprendista;
- Conoscere le principali dinamiche di gruppo proponendo comportamenti adeguati alla natura e agli obiettivi del ruolo svolto nei diversi team di lavoro a cui partecipa;
- Ricostruire ed analizzare i propri percorsi di azione, riflettendo sul "come imparare";
- Regolare i propri percorsi di azione in base ai feed-back interni ed esterni organizzando e strutturando le informazioni ricevute;
- Conoscere e sviluppare strategie efficaci di apprendimento;
- Saper analizzare e valutare le proprie motivazioni, interessi, potenzialità e attitudini;
- Saper applicare le strategie comunicative per migliorare il proprio stile comunicativo nelle diverse situazioni relazionali interne ed esterne;

- Riconoscere le caratteristiche peculiari del proprio stile di comunicazione;
- Saper impartire il potere direttivo sul personale gerarchicamente sottoposto;
- Conoscere e usare correttamente la lingua italiana in forma corretta ed adeguata rispetto al contesto di riferimento.

b) Organizzazione ed economia

- Conoscere le diverse fasi del ciclo produttivo;
- Conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali, ed il contesto in cui opera;
- Conoscere gli elementi fondamentali del sistema Qualità in termini di qualità del processo per l'erogazione del servizio/prodotto;
- Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto;
- Conoscere e saper applicare soluzioni innovative in caso di problemi organizzativi in relazione al proprio ruolo;
- Conoscere le principali regole per interpretare dati e informazioni;
- Conoscere gli elementi gestionali dell'impresa: i concetti di efficacia e di efficienza;
- Saper applicare la giusta metodologia per effettuare un'analisi scientifica del posto di lavoro in modo da garantire una visione integrata che associa i seguenti aspetti: sociali, ergonomici, tecnici ed organizzativi.

c) Disciplina del rapporto di lavoro

- Saper operare nel rispetto delle norme della Contrattazione Collettiva e conoscere il potere disciplinare;
- Conoscere gli elementi essenziali del contratto di lavoro in termini di forma, oggetto, formazione e informazione;
- Conoscere le principali caratteristiche del contratto di apprendistato e, in generale, del rapporto di lavoro;
- Conoscere i principali diritti e doveri di un lavoratore e i soggetti preposti alla loro tutela e rispetto;

- Conoscere gli elementi che costituiscono il costo del lavoro ed i soggetti/enti preposti alla gestione e o tutela di alcuni di questi (enti previdenziali e del lavoro, enti di gestione del fondi pensionistici integrativi);
- Conoscere le politiche attive del lavoro.

d) Igiene e Sicurezza sul lavoro

- f) Conoscere la normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008);
- g) Conoscere le norme di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro afferenti il settore della panificazione;
- h) Conoscere i dispositivi di protezione individuale e le attrezzature presenti in azienda;
- i) Conoscere gli elementi di primo soccorso
- j) Saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi.

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI

FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere le materie prime (farine, grassi animali, vegetali, i mix, i coadiuvanti tecnologici) e delle loro caratteristiche;
- conoscere le caratteristiche dei prodotti utilizzati e la loro adeguatezza rispetto al prodotto da confezionare (carta da imballo...).

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- conoscere la normativa di riferimento relativa alle categorie merceologiche pubblicate in azienda (il pane comune, i pani cosiddetti “speciali”, i pani con diverse farine di cereali, i prodotti dolciari e da forno);
- mantenere integri i prodotti finiti secondo criteri coerenti con le leggi relative alla conservazione;
- individuare i rischi connessi all'utilizzo di apparecchiature, strumenti di lavoro e adottare i corretti comportamenti professionali atti a prevenirli;

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- conoscere le tecniche di lievitazione;
- applicare le tecniche per la preparazione e lavorazione degli impasti (impasti diretti e indiretti – bighe, poolish, autolisi – il freddo nella panificazione);
- conoscere tutte le fasi dell'intero ciclo produttivo;

- monitorare le condizioni climatiche durante l'intero processo lavorativo;
- predisporre e controllare le scorte di prodotti negozio assicurandone la disponibilità nel luogo e nel momento opportuno.

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- le apparecchiature e gli strumenti di lavoro caratteristiche tecniche, funzioni, modalità di utilizzo e manutenzione (impastatrici, bilance, piani di lavoro, forni, camere di lievitazione, lavabi, frigoriferi, teglie, utensili etc);
- preparare diversi impasti, lievitati e non, a seconda del prodotto desiderato;
- suddividere e modellare gli impasti;
- controllare e valutare i propri tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo;
- immagazzinare le materie prime secondo le peculiarità di conservazione delle stesse;

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo del macchinario, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;
- le caratteristiche chimiche dei prodotti per la pulizia dei locali;
- conoscere alcuni elementi di microbiologia (batteri, virus, muffe);
- gestire i presidi per gli interventi di sanificazione dei locali e della persona

f) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto:

- conoscere le tecniche di produzione di pani nazionali e internazionali;
- valutare, individuare e correggere eventuali anomalie del prodotto durante il processo di lavorazione, confezionamento e conservazione

Profilo:	PERSONALE OPERAIO/NO FOOD
Qualifiche:	Capo squadra; capo linea; magazziniere responsabile; meccanico; elettricista; addetto alla caldaia; autista; aiuto meccanico; aiuto elettricista; mulettista; custode; portiere.
Area di attività:	PANIFICI INDUSTRIALI
Settore:	PANIFICATORI –

ATTIVITA' FORMATIVE A CARATTERE TRASVERSALE DI BASE

a) Competenze relazionali

- Conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio;
- Sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali;
- Saper relazionarsi all'interno dell'azienda secondo il concetto di "bioazienda", applicando un modo innovativo di interpretare la realtà ed i problemi quotidiani per trovare soluzioni e strategie di crescita sempre più efficaci e, quindi, vincenti;
- Conoscere i punti di forza e di debolezza del proprio percorso formativo e professionale individuando alcune azioni di miglioramento in vista della nuova esperienza in qualità di apprendista;
- Conoscere le principali dinamiche di gruppo proponendo comportamenti adeguati alla natura e agli obiettivi del ruolo svolto nei diversi team di lavoro a cui partecipa;
- Ricostruire ed analizzare i propri percorsi di azione, riflettendo sul "come imparare";
- Regolare i propri percorsi di azione in base ai feed-back interni ed esterni organizzando e strutturando le informazioni ricevute;
- Conoscere e sviluppare strategie efficaci di apprendimento;
- Saper analizzare e valutare le proprie motivazioni, interessi, potenzialità e attitudini;
- Saper applicare le strategie comunicative per migliorare il proprio stile comunicativo nelle diverse situazioni relazionali interne ed esterne;

- Riconoscere le caratteristiche peculiari del proprio stile di comunicazione;
- Saper impartire il potere direttivo sul personale gerarchicamente sottoposto;
- Conoscere e usare correttamente la lingua italiana in forma corretta ed adeguata rispetto al contesto di riferimento.

b) Organizzazione ed economia:

- Conoscere le diverse fasi del ciclo produttivo;
- Conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali, ed il contesto in cui opera;
- Conoscere gli elementi fondamentali del sistema Qualità in termini di qualità del processo per l'erogazione del servizio/prodotto;
- Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto;
- Conoscere e saper applicare soluzioni innovative in caso di problemi organizzativi in relazione al proprio ruolo;
- Conoscere le principali regole per interpretare dati e informazioni;
- Conoscere gli elementi gestionali dell'impresa: i concetti di efficacia e di efficienza;
- Saper applicare la giusta metodologia per effettuare un'analisi scientifica del posto di lavoro in modo da garantire una visione integrata che associa i seguenti aspetti: sociali, ergonomici, tecnici ed organizzativi.

c) Disciplina del rapporto di lavoro:

- Saper operare nel rispetto delle norme della Contrattazione Collettiva e conoscere il potere disciplinare;
- Conoscere gli elementi essenziali del contratto di lavoro in termini di forma, oggetto, formazione e informazione;
- Conoscere le principali caratteristiche del contratto di apprendistato e, in generale, del rapporto di lavoro;
- Conoscere i principali diritti e doveri di un lavoratore e i soggetti preposti alla loro tutela e rispetto;

- Conoscere gli elementi che costituiscono il costo del lavoro ed i soggetti/enti preposti alla gestione e o tutela di alcuni di questi (enti previdenziali e del lavoro, enti di gestione del fondi pensionistici integrativi);
- Conoscere le politiche attive del lavoro.

d) Igiene e Sicurezza sul lavoro

- e) Conoscere la normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008);
- f) Conoscere le norme di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro afferenti il settore della panificazione;
- g) Conoscere i dispositivi di protezione individuale e le attrezzature presenti in azienda;
- h) Conoscere gli elementi di primo soccorso
- i) Saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi.

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI

FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere il ruolo della propria sezione di lavoro all'interno del processo produttivo ed il ciclo produttivo di riferimento, le procedure previste dal Sistema di qualità Aziendale;
- conoscere le caratteristiche tecnologiche dei materiali;
- conoscere gli strumenti e i macchinari di lavoro;
- possedere una visione “sistemica” che permetta di individuare i collegamenti tra i diversi sub-settori merceologici in una logica di filiera;
- conoscere i processi “caratteristici” della funzione “manutenzione” e le interazioni con le altre funzioni aziendali.

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- saper operare in un ottica di manutenzione preventiva per contenere/ridurre gli effetti derivanti da fermi impianto, anomalie di processo, materiali mancanti o non idonei;
- individuare i rischi connessi all'utilizzo di apparecchiature, strumenti di lavoro e adottare i corretti comportamenti professionali atti a prevenirli;
- saper applicare le tecniche di studio dei metodi, di misurazione dei tempi, studio del lay-out e del flusso delle lavorazioni, utilizzando le metodologie e gli strumenti per impostare programmi per la valutazione dell'efficienza e per il recupero della produttività delle lavorazioni;

- essere in grado di pianificare, gestire e controllare le variabili organizzative e d economiche –finanziarie più rilevanti per l'attività; essere in grado di strutturare efficacemente le attività, le risorse possedute, il tempo disponibile per il raggiungimento di un obiettivo (organizzazione/programmazione).

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- saper definire i magazzini: accettazione, semilavorati, finiti, materie ausiliarie alla produzione;
- saper scegliere i mezzi da utilizzare per movimentare ed immagazzinare i prodotti;
- saper curare lo spostamento dei materiali anche attraverso l'uso delle macchine;
- saper effettuare la manutenzione ordinaria dei mezzi utilizzati;
- conoscere le logiche della manutenzione autonoma in termini di distribuzione delle competenze tra area produzione ed area manutenzione;

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- le apparecchiature e gli strumenti di lavoro caratteristiche tecniche, funzioni, modalità di utilizzo e manutenzione (impastatrici, bilance, piani di lavoro, forni, camere di lievitazione, lavabi, frigoriferi, teglie, utensili etc);
- operare alla messa a punto di impianti e macchine elettriche e apparati ed eseguirne il collaudo;
- conoscere e utilizzare gli strumenti e le tecniche di misura e di controllo specifici per gli impianti elettrici;

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela

ambientale e igiene:

- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo del macchinario, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;
- le caratteristiche chimiche dei prodotti per la pulizia dei locali;
- conoscere alcuni elementi di microbiologia (batteri, virus, muffe);
- gestire i presidi per gli interventi di sanificazione dei locali e della persona

j) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto:

- conoscere i nuovi modelli organizzativi della manutenzione
- saper analizzare il processo ed i cicli di lavorazione per proporre soluzioni tecnologiche per la razionalizzazione ed il miglioramento delle lavorazioni;
- essere in grado di individuare soluzioni innovative e a promuovere nuove modalità nel risolvere i problemi creando nel proprio ambito di riferimento le condizioni perché ci possa essere innovazione (innovazione).