

PROGETTO CORSO DI PIZZAIOLO

Obiettivi specifici:

Obiettivo dell'attività è quella di insegnare ai ragazzi l'intero processo di preparazione della produzione di pane e di prodotti da forno (biscotti, grappe, grissini etc...) nonché fornire informazioni essenziali per il mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia dell'area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'uso dei macchinari per la lavorazione dell'impasto, la lievitazione e la cottura

Attività previste e metodologia di intervento:

Il corso è strutturato in una fase teorica di conoscenza degli elementi di scienza dell'alimentazione, chimica degli elementi e sistema di conservazione.

Verranno impartite nozioni fondamentali sui rischi igienico-alimentari presenti nelle fasi di lavorazione dei prodotti, l'attuazione dei sistemi di prevenzione del rischio e di conservazione delle materie prime, al fine di tutelare la salubrità dei prodotti e la salute del consumatore.

Per tutti gli utenti del corso è prevista la formazione per Alimentaristi HACCP – Cat. A rischio 2 elevato, con rilascio del relativo attestato.

La fase pratica è diretta a fornire agli allievi tutte le competenze legate alla preparazione del pane e di altri prodotti da forno.

I ragazzi conosceranno e apprenderanno le tecniche di lavorazione degli impasti, la preparazione del lievito madre, i tempi di lievitazione e le tecniche di cottura del pane e degli altri prodotti da forno.

Nei due anni successivi il corso, oltre a fornire una formazione base come per il primo anno, cercherà di migliorare le conoscenze dei partecipanti approfondendo le tecniche più sofisticate e innovative nella produzione dei diversi tipi di pane e delle materie prime utilizzate.

L'obiettivo sarà quello di completare la formazione dei ragazzi che vogliono intraprendere questo mestiere, che richiede personale sempre più specializzato

Tempistica di realizzazione delle attività:

- durata: 4 mesi
- data di inizio e fine presunte: giugno/novembre
- numero di ore di attività assicurate ai destinatari: 150 h.

Nei tre anni di realizzazione del corso, l'offerta formativa sarà sempre più specifica e tale da migliorare le competenze dei partecipanti.

Accanto ad una formazione più tradizionale e consueta, in cui verranno impartite le nozioni e conoscenze dell'arte della produzione di pane, l'obiettivo sarà anche quello di insegnare le tendenze più innovative del mestiere, alla ricerca di farine sempre più naturali, alle tipologie di lieviti sofisticati, fino alla ricerca di materie prime di qualità.

L'obiettivo è quello di formare panettieri preparati, esperti in un settore agro-alimentare che oggi più che mai sta diventando una professione richiesta dal mercato del lavoro, ma che richiede personale sempre attento alle nuove esigenze del settore commerciale. Per questo, durante il percorso formativo si valuterà anche la possibilità che i partecipanti trascorrono qualche ora presso un esercizio commerciale per osservare il lavoro concreto che ogni professionista del settore svolge quotidianamente

Risultati attesi:

L'attività formativa è finalizzata a fornire conoscenze e competenze in un ambito lavorativo che potrebbe essere utile per il reinserimento sociale della nostra utenza.

Come già sperimentato in altri progetti simili, i ragazzi sono molto motivati ad apprendere un mestiere facilmente spendibile nel mondo del lavoro.

Alla fine del corso, ai partecipanti sarà rilasciata un'attestazione delle competenze acquisite, sulla base delle ore di frequenza di ciascuno

Destinatari delle attività:

n. 8 ragazzi dell'area penale in carico alla giustizia minorile e/o dell'area a rischio del territorio casertano. Saranno inseriti anche come uditori alcuni minori stranieri non accompagnati

Ambito territoriale:

Utenza afferente alla provincia di Caserta o collocata in strutture residenziali in provincia di Caserta