

Cottura dei prodotti di panetteria artigianale

Tecniche, processi e controllo qualità nella produzione di prodotti da forno

OBIETTIVI

Il corso è finalizzato a sviluppare competenze operative nella gestione del processo di cottura dei prodotti di panetteria artigianale, nel rispetto degli standard qualitativi e delle normative igienico-sanitarie.

In coerenza con il Repertorio Regionale delle Qualificazioni (UC 3285) e con l'Atlante del Lavoro, il percorso mira a:

- gestire le fasi di cottura dei prodotti da forno
- monitorare i parametri di temperatura, umidità e tempi di cottura
- utilizzare correttamente impianti e attrezzature (forni statici, ventilati, rotativi)
- verificare la qualità del prodotto finito e la fase di raffreddamento
- applicare le normative HACCP nella produzione alimentare

Competenze in uscita:

- gestione completa del processo di cottura
- controllo qualità dei prodotti da forno
- utilizzo impianti di cottura
- gestione igienico-sanitaria dei processi
- monitoraggio delle fasi di raffreddamento e finitura

DESTINATARI

Addetti alla panificazione

Operatori del settore alimentare

Aspiranti panettieri

Personale di laboratori artigianali

DURATA e metodologia di erogazione:

40 ore

Laboratorio pratico (prevalente)

Dimostrazioni operative

Esercitazioni guidate

Brevi moduli teorici

CONTENUTI

Modulo 1 – Materie prime e preparazione

- Caratteristiche delle materie prime
- Controllo qualità ingredienti
- Conservazione e gestione

Modulo 2 – Impasti e lievitazione

- Tecniche di impasto
- Processi di lievitazione
- Monitoraggio e gestione tempi

Modulo 3 – Formatura e preparazione alla cottura

- Tecniche di spezzatura
- Formatura prodotti
- Preparazione per la cottura

Modulo 4 – Cottura dei prodotti da forno

- Tipologie di forni e funzionamento
- Parametri di cottura (tempo, temperatura, umidità)
- Tecniche di cottura

Modulo 5 – Raffreddamento e controllo qualità

- Tecniche di raffreddamento
- Verifica prodotto finito
- Controllo qualità

Modulo 6 – Finitura e presentazione prodotti

- Decorazione e guarnizione
- Preparazione complementi
- Presentazione finale

Modulo 7 – Normativa HACCP e sicurezza alimentare

- Normativa igienico-sanitaria
- Sicurezza alimentare
- Buone pratiche di lavorazione

CERTIFICAZIONI RILASCIATE

Attestato di frequenza

Attestazione delle competenze acquisite

Certificazione HACCP (se prevista separatamente)

QUOTA DI ISCRIZIONE individuale

Costo per partecipante € 550,00 + IVA

per gli associati al sistema Confindustria € 450,00 +IVA