

CORSO FORMATEMP PROFESSIONALE

“ADDETTO ALLA PRODUZIONE E LAVORAZIONE DELLA PASTA”

Podenzano PC
dal 15 al 19 settembre 2025

DURATA: 40 ORE

OBIETTIVO

Il corso di formazione professionalizzante per la mansione di Addetto alla produzione alimentare è in collaborazione con il Pastificio Groppi di Piacenza.

Il programma formativo è stato progettato per fornire ai partecipanti le competenze necessarie per lavorare all'interno di un pastificio, specializzato nella produzione di tortelli ma non solo.

Il corso è suddiviso in due moduli principali: una parte **teorica**, che esplora la storia, le tradizioni e la normativa relativa al tortello e alla tracciabilità delle materie prime, e una parte **pratica**, che offre esperienza diretta sulla produzione del tortello, dalla preparazione dell'impasto all'automazione delle fasi di formatura e cottura.

L'obiettivo del corso è di fornire le conoscenze teoriche riguardo alla storia e alle caratteristiche del tortello e del pastificio; approfondire la gestione della tracciabilità del prodotto e delle materie prime e sviluppare competenze pratiche specifiche per la produzione del tortello.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a candidati a missione di lavoro in somministrazione o a missione di lavoro, iscritti e selezionati da Areajob S.P.A.

CONTENUTI DEL CORSO

Modulo 1: Storia del Tortello e Tracciabilità del Prodotto e delle Materie Prime

- Origini del tortello.
- Il tortello nelle tradizioni popolari e gastronomiche.
- Nascita e sviluppo dei pastifici in Italia.
- La storia del pastificio Groppi
- Tecniche tradizionali vs tecnologie moderne.
- L'artigiano della pasta ieri e oggi.
- Che cos'è la tracciabilità alimentare.
- Etichettatura e normativa di riferimento (cenni).
- Filiera delle materie prime
- Tracciabilità e controllo qualità

Modulo 2: Laboratorio pratico “Fare il Tortello”

- Impasti e Sfoglie
- Impasto base all'uovo
- Tecniche di lavorazione a mano e con macchinari.
- Tiratura della sfoglia (a mano e a macchina).
- Preparazione dei ripieni classici
- Conservazione e sicurezza alimentare.
- Tecniche di Chiusura e Formatura
- Simulazione della produzione
- Packaging e conservazione
- Utilizzo di stampi e attrezzature specifiche.
- Tecniche di cottura ottimale con abbinamenti con salse e condimenti tradizionali
- Degustazione guidata finale

Modulo 3: HACCP e IGIENE PERSONALE

- Regolamenti di Riferimento: Reg. 178/2002 e 852/2004
- Principi del sistema HACCP
- Fasi del metodo HACCP
- Tipi di contaminazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Dalle GMP alle norme per la pulizia e la sanificazione
- Le GMP (Good Manufacturing Practice)
- Norme igieniche e strutturali per gli edifici
- Requisiti specifici per i locali alimentari
- Requisiti specifici per strutture mobili o temporanee
- Le norme igieniche per il personale
- La pulizia e la sanificazione
- Hygienic design: il design igienico in riferimento alla moderna produzione alimentare, applicazione all'industria ed agli imballaggi.

Modulo 4: Formazione Generale Dei Lavoratori In Materia Di Sicurezza D.Lgs. 81/08 (MODULO OBBLIGATORIO)

- 1. Concetto di rischio.
- 2. Concetto di danno.
- 3. Concetto di prevenzione.
- 4. Concetto di protezione.
- 5. Organizzazione della prevenzione aziendale.
- 6. Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali.
- 7. Organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Modulo 5: Diritti E Doveri Dei Lavoratori TEMPORANEI (MODULO OBBLIGATORIO)

- Dal lavoro interinale al lavoro in somministrazione: la legislazione in materia di lavoro temporaneo
- Definizione del lavoro in somministrazione
- Sistema del lavoro in somministrazione: triangolazione lavoratore, agenzia, impresa utilizzatrice
- Gli ambiti di ammissibilità e i divieti previsti dalla legislazione e dai contratti collettivi nazionali di categoria dell'impresa utilizzatrice
- Il CCNL per i lavoratori temporanei
- Le materie di competenza e gli obblighi dell'agenzia per il lavoro
- Le materie di competenza e gli obblighi dell'impresa utilizzatrice
- Il contratto commerciale tra agenzia ed impresa utilizzatrice: che cosa deve necessariamente contenere
- Il contratto tra lavoratore e agenzia di somministrazione: che cosa deve necessariamente contenere
- La Bilateralità: Forma.temp – finalità e modalità di accesso alla formazione

CALENDARIO
in definizione

Per ulteriori informazioni sul fondo e sulle modalità di accesso ai corsi finanziati Forma.temp si rimanda al sito www.formatemp.it