

SEP 02 - Produzioni alimentari	Livello EQF	3
Sequenza di processo         Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno           Qualifica regionale di riferimento         Cioccolataio           Descrizione qualificazione         Il cioccolataio è in grado di produrre prodotti a base di cioccolato partendo dalla lavorazione del cacao, abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Seleziona, raffina e tempera il cacao, dosa gli ingredienti secondo le ricette, realizza prodotti di vario tipo dai cioccolatini, praline e tavolette alle glasse e farciture a base di cioccolato (creme, ganache, mousse,) fino alla realizzazione di vari tipi di impasti di base. Esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria artigianale, cioccolaterie o aziende di produzione.           Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive         I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di garantire la sicurezza degli alimenti, trattare le materie prime, temperare il cioccolato e saper lavorare tutti i prodotti a base di cacao.           Durata complessiva del percorso (ore)         200 – Formazione lunga           Durata delle attività in aula (ore)         240           Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)         60           Gore)         260           Formazione teorica in DAD         SI           Sede formazione teorica in presenza         Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)           Aziende convenzionate         Attestato di q	Settore Economico Professionale	SEP 02 – Produzioni alimentari
Cioccolataio   Il cioccolat	Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Il cioccolataio è in grado di produrre prodotti a base di cioccolato partendo dalla lavorazione del cacao, abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Seleziona, raffina e tempera il cacao, dosa gli ingredienti secondo le ricette, realizza prodotti di vario tipo dai cioccolatini, praline e tavolette alle glasse e farciture a base di cioccolatini, praline e tavolette alle glasse e farciture a base di cioccolatori, praline e tavolette alle glasse e farciture a base di cioccolatori di pasticeria artigianale, cioccolaterie o aziende di produzione.  Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive  Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive  I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di garantire la sicurezza degli alimenti, trattare le materie prime, temperare il cioccolato e saper lavorare tutti i prodotti a base di cacao.  Durata complessiva del percorso (ore)  Durata delle attività in aula (ore)  Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)  Durata stage (ore)  SI  Sede formazione teorica in DAD  SI  Sede formazione teorica in presenza  Azienda dove si terrà lo stage  Aziende convenzionate  • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  • Tremperaggio del cioccolato  • Realizzazione di prodotti a base di cacao	Sequenza di processo	
cioccolato partendo dalla lavorazione del cacao, abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Seleziona, raffina e tempera il cacao, dosa gli ingredienti secondo le ricette, realizza produti di vario tipo dai cioccolatini, praline e tavolette alle glasse e farciture a base di cioccolato (creme, ganache, mousse,) fino alla realizzazione di vari tipi di impasti di base. Esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria artigianale, cioccolaterie o aziende di produzione.  Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive  Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive  I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di garantire la sicurezza degli alimenti, trattare le materie prime, temperare il cioccolato e saper lavorare tutti i prodotti a base di cacao.  Durata complessiva del percorso (ore)  Durata delle attività in aula (ore)  Durata stage (ore)  SI  Sede formazione teorica in DAD  SI  Sede formazione teorica in presenza  Azienda dove si terrà lo stage  Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti  Elenco unità formative  Attestato di qualifica di operatore professionale  • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  • Tremperaggio del cioccolato  • Realizzazione di prodotti a base di cacao	Qualifica regionale di riferimento	Cioccolataio
filiere produttive grado di garantire la sicurezza degli alimenti, trattare le materie prime, temperare il cioccolato e saper lavorare tutti i prodotti a base di cacao.  Durata complessiva del percorso (ore) 500 − Formazione lunga  Durata delle attività in aula (ore) 240  Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore) 260  formazione teorica in DAD SI  Sede formazione teorica in presenza Isco srl − Contrada Torana, snc − Ariano Irpino (AV)  Azienda dove si terrà lo stage Aziende convenzionate  Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti Elenco unità formative • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari • Temperaggio del cioccolato • Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari 1 €/h		cioccolato partendo dalla lavorazione del cacao, abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Seleziona, raffina e tempera il cacao, dosa gli ingredienti secondo le ricette, realizza prodotti di vario tipo dai cioccolatini, praline e tavolette alle glasse e farciture a base di cioccolato (creme, ganache, mousse,) fino alla realizzazione di vari tipi di impasti di base. Esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria artigianale,
filiere produttive grado di garantire la sicurezza degli alimenti, trattare le materie prime, temperare il cioccolato e saper lavorare tutti i prodotti a base di cacao.  Durata complessiva del percorso (ore) 500 − Formazione lunga  Durata delle attività in aula (ore) 240  Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore) 260  formazione teorica in DAD SI  Sede formazione teorica in presenza Isco srl − Contrada Torana, snc − Ariano Irpino (AV)  Azienda dove si terrà lo stage Aziende convenzionate  Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti Elenco unità formative • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari • Temperaggio del cioccolato • Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari 1 €/h	Descrizione delle esigenze espresse dalle	
materie prime, temperare il cioccolato e saper lavorare tutti i prodotti a base di cacao.  Durata complessiva del percorso (ore)  Durata delle attività in aula (ore)  Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)  Durata stage (ore)  SI  Sede formazione teorica in DAD  SI  Sede formazione teorica in presenza  Azienda dove si terrà lo stage  Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti  Elenco unità formative  Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  Temperaggio del cioccolato  Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari  1 €/h		
Durata complessiva del percorso (ore)  Durata delle attività in aula (ore)  Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)  Durata stage (ore)  SI  Sede formazione teorica in DAD  Azienda dove si terrà lo stage  Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti  Elenco unità formative  Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  Temperaggio del cioccolato  Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari  1 €/h	imere productive	
Durata delle attività in aula (ore)       240         Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)       60         Durata stage (ore)       260         formazione teorica in DAD       SI         Sede formazione teorica in presenza       Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)         Azienda dove si terrà lo stage       Aziende convenzionate         Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti       Attestato di qualifica di operatore professionale         Elenco unità formative          • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari         • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari          • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari         • Temperaggio del cioccolato          • Realizzazione di prodotti a base di cacao         Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari          1 €/h		
Durata delle attività in aula (ore)       240         Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)       60         Durata stage (ore)       260         formazione teorica in DAD       SI         Sede formazione teorica in presenza       Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)         Azienda dove si terrà lo stage       Aziende convenzionate         Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti       Attestato di qualifica di operatore professionale         Elenco unità formative          • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari         • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari          • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari         • Temperaggio del cioccolato          • Realizzazione di prodotti a base di cacao         Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari          1 €/h	Durata complessiva del percorso (ore)	500 – Formazione lunga
Durata stage (ore)   260     260		240
formazione teorica in DAD  Sede formazione teorica in presenza  Azienda dove si terrà lo stage  Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti  Elenco unità formative  Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  Temperaggio del cioccolato  Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari  SI  Azienda Torana, snc – Ariano Irpino (AV)  Azienda Convenzionate  Attestato di qualifica di operatore professionale   • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  • Temperaggio del cioccolato  • Realizzazione di prodotti a base di cacao		60
Sede formazione teorica in presenza  Azienda dove si terrà lo stage  Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti  Elenco unità formative  Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  Temperaggio del cioccolato  Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari  Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)  Aziende convenzionate  Attestato di qualifica di operatore professionale   Tapplicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  Temperaggio del cioccolato  Realizzazione di prodotti a base di cacao	Durata stage (ore)	260
Sede formazione teorica in presenza  Azienda dove si terrà lo stage  Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti  Elenco unità formative  Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  Temperaggio del cioccolato  Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari  Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)  Aziende convenzionate  Attestato di qualifica di operatore professionale   Tapplicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  Temperaggio del cioccolato  Realizzazione di prodotti a base di cacao		
Azienda dove si terrà lo stage Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti Elenco unità formative  • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  • Temperaggio del cioccolato  • Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari  1 €/h	formazione teorica in DAD	SI
Azienda dove si terrà lo stage Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti Elenco unità formative  • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari  • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  • Temperaggio del cioccolato  • Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari  1 €/h	Sede formazione teorica in presenza	Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)
Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari     Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari     Temperaggio del cioccolato     Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari		Aziende convenzionate
sicurezza dei prodotti alimentari  Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  Temperaggio del cioccolato  Realizzazione di prodotti a base di cacao  Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari  1 €/h	Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Attestato di qualifica di operatore professionale
Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari 1 €/h	Elenco unità formative	sicurezza dei prodotti alimentari  Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari  Temperaggio del cioccolato
· · ·	Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari	
	per la partecipazione	,