

Programma d'insegnamento per i corsi interaziendali

Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC

Relativo all'ordinanza sulla formazione professionale
del 5 settembre 2012

Orientamento prodotti da forno

Indice

1.	Obiettivo e scopo del programma d'insegnamento per i corsi interaziendali	3
	Introduzione	
2.	Organizzazione e svolgimento dei corsi interaziendali	
2.1	Obbligo di frequenza	3
2.2	Convocazione	3
2.3	Periodo e durata	3
3.	Costo dei corsi	3
4.	Contenuti dei corsi e durata	4
	Programma quadro per i corsi interaziendali	5 - 9

Basi della formazione professionale:

- Legge sulla formazione professionale del 1° gennaio 2004
- Ordinanza relativa alla legge sulla formazione professionale del 1° gennaio 2004
- Ordinanza sulla formazione professionale di base Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC del 5 settembre 2012
- Parti A-D del piano di formazione (allegato all'ordinanza sulla formazione professionale di base) del 5 settembre 2012
- Leggi cantonali sulla formazione professionale e relative ordinanze

Centro di distribuzione programma d'insegnamento per i corsi interaziendali:

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen
Worbstrasse 52, 3074 Muri bei Bern
☎ 031 / 352 11 88

www.lebensmitteltechnologe.ch

1^a edizione: 1° gennaio 2013

1. Obiettivo e scopo del programma d'insegnamento per i corsi interaziendali

Introduzione

I corsi interaziendali completano la formazione in azienda e hanno la finalità di fornire alle persone in formazione una visione d'insieme pratica sui processi di base e su quelli legati ai vari orientamenti previsti dalla professione.

Per i corsi interaziendali valgono le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base e le parti A e C del relativo piano di formazione.

2. Organizzazione e svolgimento dei corsi interaziendali

2.1 Obbligo di frequenza

Le aziende di formazione sono responsabili della frequenza dei corsi interaziendali da parte delle persone in formazione. La frequenza dei corsi è obbligatoria.

2.2 Convocazione

Gli organizzatori dei corsi convocano le persone in formazione, in accordo con le competenti autorità cantonali, mediante una convocazione personale che inviano all'azienda di formazione per la notifica alle persone in formazione.

L'azienda di formazione deve inviare tempestivamente una comunicazione scritta all'organizzatore del corso aziendale, perché provveda ad avvisare le autorità cantonali nel caso in cui la persona in formazione, per motivi indipendenti dalla propria volontà (malattia comprovata da certificato medico, infortunio ecc.) non possa partecipare al corso.

2.3 Periodo e durata

I corsi interaziendali per l'orientamento prodotti da forno si articolano in 10 giorni di 8 ore e si svolgono durante il primo e il secondo anno di formazione. I corsi comprendono gli obiettivi di valutazione previsti dal piano di formazione per questo orientamento.

3. Costo dei corsi

Di norma i costi legati ai corsi interaziendali, dedotti delle sovvenzioni, sono a carico delle aziende di formazione. Alle persone in formazione non possono essere addebitati ulteriori costi.

4. Contenuti dei corsi e durata

I contenuti dei corsi si orientano alla definizione degli obiettivi di valutazione contenuti nel piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base per Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC del 5 settembre 2015 (parte A).

I corsi interaziendali si articolano su 10 giorni e comprendono per

l'orientamento prodotti da forno:

Corso / durata	periodo	Obiettivi di valutazione
1/5 giorni	1° anno di formazione	Prodotti a base di paste 5.1.1 derrate alimentari; 5.1.2 procedimenti; 5.1.4 sviluppo della ricetta; 5.1.6 garanzia del processo e della qualità; 4.3 dispositivi e equipaggiamenti di protezione; 4.4 garantire la protezione dell'ambiente.
2/5 giorni	2° anno di formazione	Prodotti a base di masse 5.1.1 derrate alimentari; 5.1.2 procedimenti; 5.1.4 sviluppo della ricetta; 5.1.6 garanzia del processo e della qualità; 4.3 dispositivi ed equipaggiamenti di protezione; 4.4 garantire la protezione dell'ambiente.

Gli obiettivi di valutazione relativi alla sicurezza sul lavoro, alla protezione della salute e alla protezione dell'ambiente sono parte integrante di tutti i corsi interaziendali.

Programma quadro per i corsi interaziendali – Padronanza delle tecnologie legate all’orientamento

Sulla base degli obiettivi di valutazione contenuti nel piano di formazione relativo all’ordinanza per la formazione professionale di base Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC (parte A) del 5 settembre 2012

Produrre prodotti da forno			
Obiettivo di valutazione CI	Esigenze/Attività	Anno di formazione	Osservazioni
Derrate alimentari (Piano di formazione 5.1.1)			
<p>I TA realizzano prodotti appartenenti ai seguenti gruppi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pane e panini; - prodotti da forno ottenuti da masse; - paste al lievito; - prodotti da forno e di pasticceria; - prodotti da forno pronti; - prodotti di pasticceria. 	<p>I TA preparano le materie prime secondo la ricetta indicata e stabiliscono la sequenza degli ingredienti necessari per la realizzazione dei prodotti.</p> <p>Utilizzano le attrezzature idonee e descrivono le fasi di produzione del prodotto.</p>	1+2	<p>Prodotti possibili:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pane bigio lungo e rotondo; - pane ticinese, pane di segale, pane integrale, treccia al burro; - panino, michetta, croissant al burro; - pasta dolce al lievito involta, pasta dolce al lievito; - masse impastate/masse mescolate; - massa di biscotteria; - masse d’albume montato, massa per macaron; - paste al burro, massa pralinata, paste al miele; - crostate salate e dolci; - torte; - prodotti in pasta sfoglia dolci e salati.
Procedimenti/macchinari (Piano di formazione 5.1.2)			
<p>I TA individuano il procedimento corretto sulla base della ricetta.</p>	<p>I TA conoscono l’importanza della lievitazione e della formatura.</p>	1+2	

<p>Applicano i seguenti procedimenti per la realizzazione di prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impasto e miscelazione; - fermentazione; - ripiegatura; - formatura; - cottura; - refrigerazione; - produzione di masse/paste. 	<p>Realizzano prodotti mediante sviluppo chimico, fisico e biologico e ne spiegano le differenze.</p> <p>I TA formano manualmente i prodotti (filonare, intrecciare, spruzzare, spalmare, asportare), li trattano prima della cottura, li cuociono e infine li trasformano.</p> <p>I TA classificano le disposizioni per lo stoccaggio e le temperature dei vari semilavorati e delle materie prime.</p>		
<p>I TA impiegano i seguenti macchinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impastatrice a spirale; - agitatore planetario; - sfogliatrice; - arrotondatrice; - forno ad armadio; - forno a più piani; - cella di fermentazione; - fornello a gas. 	<p>I TA distinguono le caratteristiche e le prescrizioni di sicurezza di apparecchi e macchinari.</p> <p>Spiegano l'effetto degli apparecchi e dei macchinari sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti.</p> <p>I TA associano gli apparecchi e i macchinari idonei ai vari prodotti e indicano vantaggi e svantaggi.</p>	1+2	
Sviluppo della ricetta (Piano di formazione 5.1.4)			
<p>I TA interpretano le ricette esistenti.</p>	<p>I TA spiegano lo svolgimento delle varie ricette di base e le applicano.</p>	1+2	<p>Vengono utilizzate le ricette di base indicate.</p>
<p>Eseguono un calcolo quantitativo per un mandato di produzione e una ricetta considerando le perdite.</p>	<p>I TA calcolano le ricette, le perdite e le quantità secondo il mandato.</p>	2	<p>Prodotti possibili: discoletti, panini, miette.</p>

I TA descrivono con l'aiuto di schemi le fasi di produzione industriale riferendosi a un determinato prodotto.	I TA spiegano le varie fasi di processo con l'aiuto di registrazioni dettagliate.	2	Prodotti possibili: discoletti, panini, michette.
Descrivono l'effetto che le materie prime, le tecnologie e i procedimenti hanno sul prodotto finale.		1+2	Materie prime possibili: tipi di farina, lievito, sale, lievito chimico, materie grasse, bianco d'uovo (albume), zucchero con funzione di stabilizzatore per meringhe.
Garanzia del processo e della qualità (Piano di formazione 5.1.6)			
I TA elencano i requisiti di qualità e le fasi di controllo dei prodotti realizzati autonomamente.	I TA eseguono gli «in process controll» durante la realizzazione dei prodotti. Individuano gli errori legati alla produzione e spiegano le misure di correzione.	1+2	
Determinano la qualità del prodotto mediante un esame del pane.	I TA valutano autonomamente i prodotti dal punto di vista visivo e sensoriale.	1	Per la verifica sono utilizzati i formulari di valutazione e la letteratura specializzata «das ideale Gebäck».
Pericoli (Piano di formazione 4.3.1)			
I TA riconoscono i possibili pericoli per la salute presenti e ne valutano le conseguenze. Osservano consapevolmente le norme e le disposizioni previste per i corsi interaziendali.		1+2	Ronda, ispezione e spiegazione delle fonti di pericolo sul luogo Pericoli possibili: - allergia alla polvere di farina; - registrazione mediante parti di macchine in movimento non protette; - impiego di prodotti chimici (laboratorio).
Dispositivi ed equipaggiamenti di protezione (Piano di formazione 4.3.2)			

I TA spiegano i vantaggi derivanti dall'impiego dell'equipaggiamento di protezione personale e dei dispositivi di protezione aziendali e li applicano di conseguenza.		1+2	- occhiali di protezione durante il riempimento; - occhiali di protezione in laboratorio; - scarpe antinfortunistiche.
Applicano correttamente le tecniche di lavoro sicure ed ergonomiche.		1+2	- postura; - sollevamento e trasporto pesi.
Primo soccorso (Piano di formazione 4.3.3)			
I TA indicano l'organizzazione per il primo soccorso nell'ambito dei corsi interaziendali.		1+2	- lista d'emergenza; - vie di fuga; - lista dei numeri d'emergenza.
Protezione dell'ambiente e sviluppo sostenibile a livello aziendale (Piano di formazione 4.4.2)			
I TA applicano autonomamente e secondo le disposizioni i principi per la protezione dell'ambiente nei corsi interaziendali.		1+2	- impiego del materiale; - gestione degli sprechi.
Materiali e rifiuti (Piano di formazione 4.4.3)			
I TA riducono la produzione di scarti, smaltiscono o riciclano rifiuti e materiali secondo le normative di legge e le disposizioni aziendali.		1+2	Separare correttamente il mangime per maiali dai rifiuti.
Lavorare usando le risorse con parsimonia (Piano di formazione 4.4.4)			
I TA sfruttano le risorse aziendali con parsimonia, efficienza e attenzione.			