



Patrocinio
Regione Siciliana
Assessorato Pubblica Istruzione



CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015

Consorzio Noè

Nuove opportunità èuromediterranèe

[CIR Organismo accreditato ACQ492 rif.D.D.G. n. 1540 del 09/03/2017](#)

Addetto gelateria

Descrizione

L'Addetto gelateria utilizza metodologie, strumenti e informazioni che gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei prodotti di gelateria. Ha competenze nella lavorazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati.



Processo di lavoro caratterizzante e attività

Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro

- *Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato*
- *Preparazione strumenti, attrezzature, macchine*
- *Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine*
- *Predisposizione e cura degli spazi di lavoro*

SETTORE FORMAZIONE PROFESSIONALE

Centro di Formazione: Via Playa, 12 - 98066 Patti (ME) – Tel. – Fax. 0941/361544

Consorzio costituito nel 1999 in terra di Sicilia, tra l'Europa e il Mediterraneo

Sito web: www.consorzionoe.it PEC: consorzioipatti@pec.it e-mail: info@consorzionoe.it

Preparazione alimenti

- *Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive)*
- *Predisposizione dei semilavorati*

Organizzazione dello spazio espositivo

- *Disposizione di prodotti finiti*

Confezionamento e vendita del prodotto

- *Comunicazione attiva con il cliente*
- *Informazione di base in ambito turistico al cliente*
- *Porzionatura del prodotto*
- *Guarnizione e servizio del prodotto*

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- *1 - Pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute*
- *2 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali*
- *3 - Effettuare le operazioni di conservazione, stoccaggio e preparazione dei prodotti di gelateria in conformità alle norme igienico-sanitarie*
- *4 - Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente*

ABILITA' MINIME – CONOSCENZE ESSENZIALI

- Utilizzare le istruzioni per predisporre autonomamente le diverse attività
- Utilizzare attrezzature specifiche del settore
- Attrezzature specifiche
- Terminologie tecniche di settore
- Processi e cicli di lavoro della produzione di gelateria
- Elementi di ergonomia
- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro
- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale
- Applicare criteri di pianificazione e organizzazione delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Curare l'allestimento dello spazio espositivo, applicando procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino
- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
- Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
- Normative di igiene e sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e vendita
- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
- Approntare materie prime per la preparazione di prodotti di gelati
- Utilizzare le principali tecniche di pastorizzazione, aromatizzazione e raffreddamento dei prodotti di gelateria
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio
- Tecniche di pastorizzazione, aromatizzazione, raffreddamento e decorazione
- Merceologia alimentare
- Eseguire le operazioni di confezionamento
- Utilizzare tecniche di comunicazione
- Tecniche di confezionamento
- Tecniche di comunicazione

Sbocchi professionali e settori

Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT

- 56.10.1 - Ristorazione con somministrazione; ristorazione connessa alle aziende agricole
- 56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie
- 56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti
- 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting
- 56.29.10 - Mense
- 56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
- 10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca
- 47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria
- 10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
- 10.51.20 - Produzione dei derivati del latte

AREA PROFESSIONALE : AGRO-ALIMENTARE

SOTTOAREA PROFESSIONALE : Produzioni alimentari

CERTIFICAZIONE RILASCIATA : QUALIFICA

Requisiti di partecipazione

Prerequisiti in ingresso : no

Prova di ingresso o di orientamento : no

Stato	Durata del corso	Durata Stage
Percorso per disoccupati	600	180-240
Percorso per Occupati	250	0

Assenze : 30%

Età massima 65 anni

Diploma di scuola secondaria di I grado

Indennità di frequenza

Sedi di svolgimento

Patti : via Playa n. 12

Palermo :via G. paisello n. 51

CONTATTACI PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI SUL CORSO

Patti : 0941361544

Palermo : Cell. 3275749794

e-mail: info@consorzionoe.it facebook : ConsorzioNoe

Sito web: www.consorzionoe.it