



SCHEDA DESCRITTIVA DEI PERCORSI GOL

SEP 02 – PRODUZIONI ALIMENTARI

DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Operatore agroalimentare
ID	Id 1: 2196 Id 2: 2197 Id 3: 2199
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	3
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 300 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 190 ore di formazione a distanza; • 100 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Confezionamento dei prodotti alimentari; Lavorazione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari; Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari; Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi; Trattamento materie prime e semilavorati agro-alimentari; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Secondo i dati Excelsior, il settore agroalimentare è, tra quelli manifatturieri, quello che presenta i maggiori dati di crescita, anche sotto il profilo occupazionale, per effetto del positivo trend generatosi durante il lockdown. Il fabbisogno professionale del prossimo quinquennio sarà concentrato tra le figure degli operai specializzati delle lavorazioni alimentari, degli addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare e a macchine confezionatrici di prodotti industriali, senza tralasciare i tecnici addetti alla tracciabilità e al controllo qualità e i tecnici certificatori. In linea con i trend di settore, le aziende partner esprimono l'esigenza di intervenire, in termini di upgrade di competenze, formando tecnici specializzati nella realizzazione delle operazioni di confezionamento, etichettatura e tracciabilità agro-alimentare e nella elaborazione di standard, istruzioni e procedure relative alla qualità dei processi di trasformazione agro-alimentare e dei relativi prodotti, anche

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





	attraverso soluzioni digitali.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none">• DI-VINO srl, Via Domitiana 210, Castel Volturno (CE)

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Addetto alla vinificazione
ID	2198
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	2
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 300 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 190 ore di formazione a distanza; • 100 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Secondo i dati Excelsior, il settore agroalimentare è, tra quelli manifatturieri, quello che presenta i maggiori dati di crescita, anche sotto il profilo occupazionale, per effetto del positivo trend generatosi durante il lockdown. Il fabbisogno professionale del prossimo quinquennio sarà concentrato tra le figure degli operai specializzati delle lavorazioni alimentari, degli addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare e a macchine confezionatrici di prodotti industriali, senza tralasciare i tecnici addetti alla tracciabilità e al controllo qualità e i tecnici certificatori. In linea con i trend di settore, le aziende partner esprimono l'esigenza di intervenire, in termini di upgrade di competenze, formando tecnici specializzati nella esecuzione delle operazioni di vinificazione: dal trattamento delle materie prime al confezionamento dei prodotti alcolici; dalla gestione dei sottoprodotti alla produzione di vini e al controllo della fermentazione.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none"> • DI-VINO srl, Via Domitiana 210, Castel Volturno (CE)

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Pasticciere
ID	2783
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	3
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 300 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 190 ore di formazione a distanza; • 100 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari; Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria; Realizzazione delle creme di base in pasticceria; Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria; Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Secondo i dati pubblicati dal Sistema Excelsior-Unioncamere, le professioni ricomprese nella categoria “Cuochi, Commis di cucina e Cuochi Pizzaioli” presentano una significativa difficoltà di reperimento per effetto soprattutto della preparazione inadeguata in termini di competenze tecnico-professionali. Le aziende partner di Meta confermano tale dato aggiungendo che per tali figure è necessaria, oltre al titolo di studio maturato all’interno del sistema di istruzione, la partecipazione ad interventi di formazione professionale altamente qualificanti. Manifestano, in particolar modo, l’esigenza di competenze specialistiche connesse alla preparazione di dolci direttamente in ristorante. Intendono intervenire, quindi, potenziando il proprio organico con personale in grado di elaborare ricette dolciarie; preparare, impastare, farcire e cuocere dolci utilizzando tecniche e attrezzature diverse; decorare e servire dolci di diversa tipologia; promuovere e fornire informazioni sui prodotti realizzati anche riuscendo a sfruttare appieno le potenzialità offerte dagli strumenti di ICT e digitali.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none"> • MATA SRLS, Via San Paolo,12 – Pozzuoli (NA)

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma “Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL”**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 “Inclusione e coesione”, Componente 1 “ Politiche per il Lavoro”, Riforma 1.1 “Politiche Attive del Lavoro e Formazione”, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU

