Apprendistato professionalizzante

Formazione formale tecnico professionale

AGENZIA DEL LAVORO

Titolo modulo	RICEVIMENTO, CONTROLLO E STOCCAGGIO DELLA MERCE		
Durata - ore	8	**Codice**	TUR065
Figura professionale	Pizzaiolo [100] Panettiere [97]		
Prerequisiti Formativi	Nessuno		
Prestazione attesa al termine del modulo	Descrivere i comportamenti e le avvertenze da seguire nella fase del ricevimento e controllo della merce dai fornitori e il suo stoccaggio secondo metodi adeguati alla loro conservazione e scadenza		
Contenuti	• Indicazioni operative e strumenti per il controllo e la valutazione delle temperature di trasporto del fornitore secondo le normative igieniche e Haccp • Criteri ed indicatori per il controllo della merce in base all'ordine richiesto • Metodologie e strumenti per lo stoccaggio della merce • Tecniche per la rotazione e il controllo delle scadenze nel rispetto delle normative • Criteri interpretativi della terminologia utilizzata nelle indicazioni delle scadenze (scade il.., entro il, preferibilmente il ..) • Elementi di attenzione e di rispetto delle normative di igiene e sicurezza alimentare		
Metodologie didattiche	**Metodologia prevalente**	Lezione frontale con ausilio di materiali didattici e videoproiezione di filmati	
	Metodologie di prossimità	Raccolta - attraverso il coinvolgimento del gruppo - delle conoscenze acquisite in azienda per giungere alla costruzione di una mappa da completare	
Modalità di verifica della prestazione attesa	Correzione test a domande chiuse e/o aperte e restituzione agli apprendisti con ripresa dei contenuti ritenuti necessari		

Area di attività	Approvvigionamento, ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti
Competenza	• Gestire l'approvvigionamento e il ricevimento delle materie prime alimentari e di materiali d'uso non alimentare in base al livello dello scorte. • Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti rispettando le scadenze e le norme di igiene e sicurezza alimentare
Abilità	• Prevedere i fabbisogni di approvvigionamento • Effettuare l'ordine dei prodotti. • Verificare la coerenza tra l'ordine e i prodotti ricevuti. • Adottare principi di stoccaggio degli alimenti • Applicare criteri di conservazione degli alimenti • Monitorare le scadenze • Applicare i piani di autocontrollo HACCP per la conservazione e la sicurezza degli alimenti
Conoscenze	• Documenti e procedure di controllo per il ricevimento di prodotti alimentari • Elementi e principi per igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare, quali temperatura, umidità, luce; scadenze • Principi di stoccaggio degli alimenti; suddivisione, sovrapponibilità, rotazione (L.I.F.O.). Normative di igiene e sicurezza alimentare