



# CNOSFAP VALDOCCO

## panetteria solidale #iorestoacasa



PROJECT WORK CORSO B6-11-2018

Operatore della Trasformazione Agroalimentare-Panetteria, Pizzeria e Pasticceria  
2019 / 2020



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

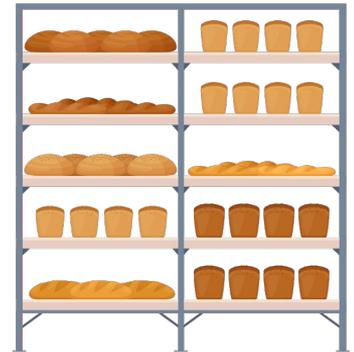
INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

COSA



# CONTESTO

Durante la quarantena quattro gruppi familiari a te vicini di casa, ti chiedono aiuto per fornirgli per una settimana prodotti di panetteria e di pizzeria. Precisamente ti chiedono di preparare prodotti da forno per i quattro pasti della giornata: colazione, pranzo, merenda del pomeriggio e cena.



# CONTESTO

I gruppi famigliari sono così formati:

- due famiglie italiane sono composte da 4 persone: papà e mamma di circa 40 anni e due bambini di 10 anni (un maschio ed una femmina);
- un gruppo di ragazzi (bloccati per l'Erasmus), di origine inglese, composta da 3 persone con età media di 20 anni;
- una famiglia italiana composta da 5 persone: papà e mamma di circa 35 anni, una bambina di 7 anni e i nonni di età media di 70 anni.

# PIANO DI LAVORO



# PIANO DI LAVORO

## ***/ Prima settimana 27 - 30 aprile***

CHE COSA:

Fase di studio delle derrate da proporre

CHI FA GMEET:

Gunetti (lunedì 27 aprile) + Mannozi per spiegazione

LEZIONE SINCRONA/ASINCRONA:

Gunetti - Taibi: valutazione attrezzature, regole HACCP e sicurezza sul lavoro

Gallo: caricamento materiale/risorse inerenti fabbisogno ed abitudini alimentari popolo italiano

Casonato: caricamento materiale/risorse inerenti fabbisogno ed abitudini alimentari popolo inglese

Mannozi: fabbisogno energetico giornaliero bambini/adulti

OUTPUT:

Relazione su attrezzature, regole HACCP e sicurezza nel lavoro a casa

Scelta dei prodotti da realizzare per il fabbisogno della famiglie



# PIANO DI LAVORO

## ***/ Seconda settimana 4 - 8 maggio***

CHE COSA:

Pianificazione ed elaborazione materiale per prodotti da forno

CHI FA GMEET:

Gunetti (lunedì 4 maggio e venerdì 8 maggio) + Mannozi

LEZIONE SINCRONA/ASINCRONA:

Fantauzzi: supporto e riflessione sulle soft skill utilizzate

Gunetti - Taibi: flussogramma operativo + approvvigionamento e conservazione

Dilema: redazione testo di presentazione prodotti

Casonato: supporto per dialogo presentazione prodotti

Mannozi: preventivazione

OUTPUT:

Flussogramma operativo

Relazione su approvvigionamento e conservazione materiale occorrente

Testo di accompagnamento dei prodotti bilingue



# PIANO DI LAVORO

## ***/ Terza settimana 11 - 15 maggio***

CHE COSA:

Presentazione lavoro svolto

CHI FA GMEET:

Gunetti (lunedì 11 maggio e venerdì 15 maggio) + Mannozi

LEZIONE SINCRONA/ASINCRONA:

Fantauzzi: supporto e riflessione sulle soft skill utilizzate

Gunetti - Cottino Mannozi: realizzazione presentazione (tramite google presentazione) su tipologie di prodotti offerti alle varie famiglie, costi e valori nutrizionali

Dilema: redazione domande di feedback sui prodotti da forno

Casonato: supporto per dialogo presentazione prodotti

Mannozi: tabelle nutrizionali prodotti da forno

OUTPUT:

Presentazione lavorazioni svolte con feedback clienti

