

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	L'Operatore della panificazione e pasticceria svolge attività relative alla produzione industriale/artigianale, conservazione e confezionamento di prodotti lievitati e dolciari.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Operatore delle produzioni alimentari Indirizzo: - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 3
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno 10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca 10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.85.04 - Produzione di pizza confezionata 10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno 7.3.2.6.2 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata 7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE(*)
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura ADA.2.143.422 Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.2.143.423 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.2.144.426 Produzione di prodotti di pasticceria artigianale ADA.2.144.429 Produzione di prodotti di panetteria artigianale ADA.2.144.447 Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni. 2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso 3a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 3b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	<ol style="list-style-type: none"> 4. Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.143.422 Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.2.143.423 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.2.144.426 Produzione di prodotti di pasticceria artigianale ADA.2.144.429 Produzione di prodotti di panetteria artigianale ADA.2.144.447 Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)	<ol style="list-style-type: none"> 5. Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari 6. Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di prodotti lievitati e dolciari, di pasticceria secca, fresca e cioccolateria

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

4. Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione delle operazioni di imbottigliamento, invasettamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi - Esecuzione delle operazioni di riempimento e dosaggio di prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere - Esecuzione delle operazioni di chiusura e sigillatura delle confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici sottovuoto, ecc.) - Monitoraggio e verifica degli impianti e dei macchinari di confezionamento - Gestione della fase di sterilizzazione e risciacquo delle bottiglie e contenitori - Avvio e conduzione della macchina soffiatrice per l'asciugatura di bottiglie e contenitori - Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

5. Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari

6. Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di prodotti lievitati e dolciari, di pasticceria secca, fresca e cioccolateria

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto - Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto - Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto - Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione
ADA.2.143.422 Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione della pulizia e della manutenzione ordinaria di macchinari e strutture per la produzione di pasticceria e dolci da forno - Preparazione delle creme, delle farcie e complementi di rifinitura post-cottura - Realizzazione della cottura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria - Controllo del processo di raffreddamento dei prodotti cotti - Realizzazione della farcitura, copertura e decorazione - Gestione del processo di lievitazione
ADA.2.143.423 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza - Preparazione della finitura e/o farcitura dei prodotti di panetteria e pizza - Gestione del processo di eventuale stabilizzazione in positivo o negativo del prodotto crudo, cotto o parzialmente cotto - Gestione del processo di cottura parziale o totale dei prodotti di panetteria e pizza - Realizzazione della finitura e/o farcitura dei prodotti di panetteria e pizza
ADA.2.143.424 Produzione industriale di pasta (secca e fresca)	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione della miscelazione di semole, farine e altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta - Realizzazione dell'impastamento per la pasta (es.: uovo, acqua, ecc.) - Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta - Realizzazione della formatura e del taglio della pasta (trafilata o laminata) - Gestione del processo di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta - Gestione del processo di raffreddamento (in positivo o in negativo) della produzione della pasta
ADA.2.144.426 Produzione di prodotti di	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione di basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc.)

<p>pasticcERIA artigianale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione degli impasti di base (es.: pan di Spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.) - Realizzazione di basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelèe di frutta, salse, elementi croccanti, ecc.) - Composizione dei diversi prodotti di pasticceria (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi) - Realizzazione e lavorazione del cioccolato - Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la pasticceria artigianale - Gestione del processo di formatura manuale del prodotto da forno - Gestione del processo di lievitazione del prodotto da forno - Gestione della cottura dei prodotti da forno - Realizzazione della farcitura e delle decorazioni - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di pasticceria artigianale - Recupero residui di pasta sfoglia o di pan di Spagna per ulteriori lavorazioni
<p>ADA.2.144.429 Produzione di prodotti di panetteria artigianale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la panetteria artigianale - Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati - Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale - Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale - Realizzazione delle finiture dei prodotti di panetteria artigianale - Esecuzione e monitoraggio della cottura di prodotti di panetteria artigianale - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di panetteria artigianale - Preparazione dei complementi per la guarnizione
<p>ADA.2.144.447 Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di pasta fresca artigianale - Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta fresca artigianale colorata - Realizzazione dell'impasto per la pasta fresca artigianale (es.: uovo, acqua, ecc.) - Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta fresca artigianale - Realizzazione della sfoglia e farcitura della pasta fresca artigianale - Taglio e realizzazione dei diversi formati della pasta artigianale - Gestione dei processi di pastorizzazione e/o di essiccaamento della pasta fresca artigianale e successivo raffreddamento - Realizzazione di ispezioni di controllo e pulizia dei macchinari per la produzione di pasta fresca artigianale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE**COMPETENZA 1**

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di comunicazione professionale- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo- Tecniche di pianificazione

COMPETENZA 2

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)- Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore	<ul style="list-style-type: none">- Metodi e tecniche di approntamento/avvio- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore- Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore- Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore- Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore- Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati

COMPETENZA 3a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro - Adottare comportamenti rispettosi di sé e degli altri - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

COMPETENZA 3b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 4

Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette - Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti - Utilizzare gli strumenti base per la gestione magazzino - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati - Controllo e analisi - Elementi base di gestione magazzino - Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati - Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore

COMPETENZA 5

Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche delle materie prime - Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni - Rispettare tempi e procedure - Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite - Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore - Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche tecniche delle materie prime. - Elementi base di merceologia. - Processi e cicli di lavoro della trasformazione - Tipologie delle farine. - Tipologie di semilavorati di settore.

COMPETENZA 6

Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di prodotti lievitati e dolciari, di pasticceria secca, fresca e cioccolateria.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione - Applicare metodi e tecniche di cottura - Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura - Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione - Utilizzare le principali tecniche di lavorazione - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale - Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura - Elementi di monitoraggio e azioni correttive nel processo produttivo - Elementi di produzione e lavorazione - Tecniche e tecnologie di produzione di pasticceria e arte bianca del contesto locale, nazionale e internazionale.