

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico della panificazione e di pasticceria svolge attività relative alla lavorazione e produzione industriale/artigianale di pasticceria, pasta e prodotti da forno, collaborano all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard di qualità.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico delle produzioni alimentari Indirizzo: - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO 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
REFERENZIAMENTO 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 (*)
<p>SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti 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)</p>	<p>1a. 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 1b. 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 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</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
<p>SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo</p>	<p>3. Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare</p>
<p>SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare</p>	<p>4. Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite</p>
<p>SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare</p>	<p>5. Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali</p>
<p>SETTORE: Produzioni alimentari 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)</p>	<p>6. Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure 7. Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure</p>

<p>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)</p>	
<p>SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura</p>	<p>8. Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni</p>

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
3. Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.401 Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione di analisi microbiologiche e fisico-chimiche di materie prime e semilavorati destinate alle produzioni alimentari - Esecuzione di analisi chimico-fisiche dei materiali da imballaggio in ingresso - Accettazione e valutazione delle materie prime da avviare alla produzione - Redazione di report e resoconti delle analisi di laboratorio effettuate
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 - Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari
ADA.2.136.410 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo, i semilavorati e i prodotti alimentari (es. analisi dei pericoli associati al tipo di produzione, dei valori dei punti critici di controllo, ecc.) - Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili-visivi, ecc.) - Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli
ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio - Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti - Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite	
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 - Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
5. Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA 2.136.402 Progettazione alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Formulazione di proposte di nuovi prodotti alimentari - Progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari - Definizione degli obiettivi di shelf-life - Definizione dell'imballaggio (es.: materiale, forma, ecc.) - Produzione sperimentale dei campioni - Conduzione di analisi sensoriali su campione - Verifica di conformità del campione sperimentale al progetto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
6. Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure	
7. Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure	
Aree di attività	ATTIVITA'
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 - Gestione del processo industriale di impasto dei prodotti da forno e di pasticceria - Gestione del processo di calibrazione e formatura (es.: spezzatura, laminazione, dosaggio, pirlatura, messa in stampi, ecc.) meccanica dell'impasto per prodotti da forno e di pasticceria - 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 del processo industriale dei pre-impasti e degli impasti - Gestione del processo di calibrazione e formatura (es.: spezzatura, laminazione, dosaggio, pirlatura, messa in stampi, ecc.) meccanica dell'impasto per prodotti di panetteria e pizza - 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 pasticceria artigianale	<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.) - 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

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ADA.2.144.429 Produzione di prodotti di panetteria e pizza artigianale	<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
ADA.2.144.447 Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)	<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 essiccamento 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 CONNOTATIVE

8. Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione delle operazioni di identificazione e codificazione automatica dei lotti di produzione - Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità degli standard previsti - 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 RICORSIVE

COMPETENZA 1a

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

QNQ/EQF – Livello 3

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 1b

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

QNQ/EQF – Livello 3

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

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

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'

- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
- Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature
- Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
- Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature
- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio
- Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

CONOSCENZE

- Metodi e tecniche di approntamento/avvio
- Normativa di tutela ambientale e procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
- 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
- Servizi di pulizia, igienizzazione e sanificazione ambientale
- 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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 3

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione - Applicare procedure di controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati - Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa - Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell'appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso - Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio - Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari - Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari - I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione - Metodologie e tecniche di analisi sensoriale - Muffe e aflatossine - Normativa e regolamenti di igiene alimentare - Principali metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari - Procedure e protocolli di igiene alimentare - Protocolli aziendali di campionamento, analisi e controllo delle materie e dei prodotti alimentari, come da piano di autocontrollo aziendale.

COMPETENZA 4

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare istruzioni e metodi colturali per la ricerca dei microrganismi - Applicare istruzioni e tecniche e procedure di analisi microbiologica e fisico-chimica. - Applicare istruzioni, tecniche e procedure di determinazione della carica batterica e muffe - Applicare sistemi di miglioramento delle procedure di pulizia e sanificazione. - Applicare tecniche di documentazione e reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati - Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche - Parametri e principali metodiche delle prove di laboratorio - Procedura di pulizia e sanificazione in base ai protocolli aziendali - Protocolli e strumenti base di analisi microbiologica e fisico-chimica - Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità

COMPETENZA 5	
Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti dolciari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione - Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro - Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di analisi della soddisfazione del cliente - Elementi di marketing aziendale - Elementi di nutrizionismo e di nutraceutica - Modello produttivo e organizzativo dell'azienda - Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare - Regimi alimentari ed elementi di dietetica - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità - Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali

COMPETENZA 6	
Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per l'applicazione di un piano di verifica - Compilare la reportistica tecnica prevista - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Eseguire controlli qualitativi - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Rispettare tempi, procedure e risorse - 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 - Utilizzare strumenti di misura e verifica 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di trasformazione agroalimentare - Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica - Normative di riferimento - Processi e cicli di lavoro della trasformazione agroalimentare - Strumenti di misura e verifica - Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo

COMPETENZA 7

Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

CONOSCENZE

-
- Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione
- Applicare metodi e tecniche di cottura
- Applicare metodi per l'applicazione di un piano di verifica
- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura
- Compilare la reportistica tecnica prevista
- Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute
- Eseguire controlli qualitativi
- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione
- Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti
- Utilizzare le principali tecniche di lavorazione
- Utilizzare strumenti di misura e verifica
- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore

- Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura
- Elementi di monitoraggio e azioni correttive nel processo produttivo
- Elementi di produzione e lavorazione
- Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica
- Normative di riferimento
- Strumenti di misura e verifica
- Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo

COMPETENZA 8

Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

CONOSCENZE

- Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti
- Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali
- Applicare tecniche di confezionamento
- Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette
- Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare

- I marchi di tutela territoriali
- Normativa specifica in materia di allergeni
- Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari
- Piattaforme tecnologiche integrate per la condivisione delle informazioni lungo la catena di produzione.
- Procedure ed elementi di tracciabilità del prodotto alimentare
- Strumenti e procedure di etichettatura
- Strumenti e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari