

Produzioni alimentari

Addetto qualificato gelatiere	2
Addetto qualificato panificatore	16
Addetto qualificato pasticciere	31
Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio).....	47
Addetto qualificato birraio artigianale	61
Addetto qualificato cioccolatiere	75

Addetto qualificato gelatiere

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato gelatiere

- **Definizione**

L'addetto qualificato gelatiere è specializzato nella preparazione e nella vendita al pubblico di prodotti di gelateria e semifreddi sulla base di ricette classiche o di sua creazione. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.5.1.3.2 - *Gelatai*

- **Profili contigui regolamentati in Umbria:**

--

- **Area/settore economico di attività**

Area professionale del repertorio: - Produzioni alimentari

ATECO 2007:

56.10.30 - *Gelaterie e pasticcerie*

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:

- ADA.2.149.454 - Produzione di gelati

- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:

- *Realizzazione del bilanciamento delle ricette di produzione*
- *Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato*
- *Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di gelati*
- *Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di gelati*
- *Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)*
- *Gestione del processo di pastorizzazione delle miscele*
- *Verifica del raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base*
- *Produzione del gelato attraverso il processo di mantecazione*
- *Realizzazione dell'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)*

- Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --

- Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --

- Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: --

- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'addetto qualificato gelatiere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. Conosce e sa applicare le normative igienico-sanitarie, quelle relative alla sicurezza degli alimenti ed è in grado di effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti ed utensili.

Se lavora anche al banco di vendita, possiede capacità relazionali e predisposizione al contatto con i clienti. Infine, deve avere la flessibilità e la disponibilità a lavorare nei giorni festivi ed anche alla sera, in particolare nelle località turistiche e nella stagione estiva. Se è proprietario di una gelateria, gli sono indispensabili capacità di gestione amministrativa ed organizzativa.

- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, tuttavia, il mercato del lavoro richiede di solito il possesso di una qualifica, ottenuta attraverso frequenza di un corso di istruzione e formazione professionale oppure derivante da un percorso di apprendistato o da esperienza professionale nel settore. Richiede l'attestazione di positiva frequenza al corso di formazione per personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n.93 così come integrata dalla DGR 22 dicembre 2008, n. 1849. Il Gelatiere inizia normalmente con un periodo di prova come apprendista, per essere poi assunto con un contratto di lavoro subordinato. Solo dopo aver maturato una lunga esperienza può arrivare a coordinare le attività di un intero laboratorio, oppure si può aprire un'attività in proprio. Se intende avviare un'attività autonoma è tenuto ad assolvere i requisiti richiesti per legge finalizzati all'apertura di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Attività</i>	<i>Contenuti</i>
Pianificare l'offerta di gelateria	Analizzare il settore di riferimento Pianificare l'offerta di gelateria sulla base di quanto rilevato ed elaborato Elaborare ricette Elaborare un'offerta di gelateria Pianificare un piano di approvvigionamento Selezionare i fornitori
Allestire il posto di lavoro	Allestire il posto di lavoro nel rispetto delle procedure in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sul lavoro.
Preparare le materie prime	Eseguire i controlli delle condizioni di conservazione delle materie prime per la produzione di gelati. Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione delle ricette in programma. Preparare e conservare materie prime in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei prodotti finiti.
Preparare il gelato o semifreddo eseguendo i controlli necessari	Eseguire il controllo igienico-sanitario della linea di produzione di gelati e altri prodotti di gelateria Realizzare le miscele di base (gialla, bianca e frutta) Gestire il processo di pastorizzazione delle miscele Verificare raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base Produrre il gelato attraverso il processo di mantecazione Realizzare l'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.) Confezionare/stoccare il gelato (stoccaggio e stabilizzazione al freddo a temperatura controllata)
Sanificare e pulire il posto di lavoro e le attrezzature in uso	Svolgere le operazioni connesse alla pulizia ed alla sanificazione dell'area di lavoro (cucina/laboratorio ed attrezzature) nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, utilizzando detersivi e detergenti specifici e riposizionando le attrezzature negli appositi contenitori.

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato gelatiere"
	UC.3 "Definire l'offerta di gelateria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 "Realizzare le miscele di base"
	UC.5 "Realizzare gelati e prodotti di gelateria"
	UC.OPZIONALE "Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari"
Gestire i fattori produttivi	UC.6 "Allestire il posto di lavoro – Gelateria"
	UC.7 "Monitorare le scorte della gelateria"
	UC.8 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Gelateria"
	UC.9 "Lavorare in sicurezza - Gelateria"
	UC.10 "Valutare la qualità del processo produttivo di gelateria e del prodotto offerto"

UC.1

“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Abilità

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
- Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.
- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
 - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
 - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Conoscenze minime

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

UC.2

“Esercitare la professione di addetto qualificato gelatiere”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti normativi e quelli legati al settore di riferimento propri della professione di addetto qualificato gelatiere.

Abilità

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato gelatiere.**
 - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
 - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.
- **Conoscere e comprendere le caratteristiche del settore e della prestazione professionale di addetto qualificato gelatiere**
 - Conoscere e comprendere le tipologie e le caratteristiche del settore della gelateria.
 - Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili al gelatiere.
 - Conoscere e comprendere la normativa regionale e nazionale per l'esercizio dell'attività di gelatiere in forma di impresa.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Tipologie e caratteristiche del settore della gelateria artigianale.
- Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività di gelatiere in forma di impresa.

UC.3 “Definire l’offerta di gelateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione di gelati e prodotti di gelateria al fine di definire l’offerta.

Abilità

- **Analizzare il settore della produzione di gelateria**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di produzione di gelateria in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, nuove tendenze, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della produzione di gelateria.

- **Pianificare l’offerta**
 - Elaborare l'offerta di gelateria sulla scorta delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e delle conoscenze del mercato di riferimento.
 - Elaborare un ricettario.
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei prodotti definiti nell’offerta.

Conoscenze minime

- Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell’offerta.
- Elementi di marketing.
- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della gelateria.
- Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana.

UC.4 “Realizzazione delle miscele di base”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare e conservare i semilavorati di gelateria in modo che siano adatti alla preparazione di prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

- **Realizzare miscele di base con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Individuare le materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato.
 - Effettuare il controllo quantitativo e qualitativo di natura chimica, fisica e microbiologica e test inibenti della materia prima in ingresso per la produzione di gelati.
 - Realizzare le miscele di base (gialla, bianca, frutta).
 - Gestire il processo di pastorizzazione delle miscele.
 - Verificare il raffreddamento e la maturazione a temperature controllate delle miscele di base.
 - Effettuare il controllo igienico-sanitario della linea di produzione.

- **Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti.**
 - Applicare sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati.

Conoscenze minime

- Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione.
- Elementi di merceologia di settore.
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche preparazione delle miscele).
- Bilanciamento delle diverse tipologie di basi
- Caratteristiche funzionali degli ingredienti base per la preparazione del gelato artigianale
- Tecniche di preparazione miscele di base.
- Ricettario di base.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.5 “Realizzare gelati e prodotti di gelateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare gelati, semifreddi e altri prodotti di gelateria identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando le tecniche adeguate di preparazione.

Abilità

- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di gelateria**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di gelateria.
 - Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.
 - Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di gelateria in programma.

- **Produrre gelati, semifreddi e altri prodotti di gelateria applicando le tecniche di preparazione del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Produrre gelato attraverso il processo di mantecazione.
 - Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...).
 - Utilizzare correttamente utensili e macchinari.
 - Confezionamento del gelato, stoccaggio e stabilizzazione al freddo a temperatura controllata.

Conoscenze minime

- Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti finiti della gelateria (gelati, semifreddi, torte, ...).
- Ricettario di base gelati e semifreddi.
- Ricettario di base prodotti di gelateria (es. torte, pasticcini).
- Accostamenti innovativi di gusto tra prodotti di gelateria e altri prodotti alimentari.
- Aggregati ed assemblaggi innovativi in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.OPZIONALE

“Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari”

Inquadramento EQF: 3

- Risultato generale atteso
- Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.

Abilità

- **Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
 - Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze.
 - Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità.
 - Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.
- **Gestire resi e reclami**
 - Ascoltare con attenzione le rimostranze del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso.
 - Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso.
- **Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita**
 - Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti.
 - Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela.
 - Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco.
 - Controllare le scorte.

Conoscenze minime

- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente.
- Tecniche di vendita assistita ed attiva.
- Procedure di cambio merce.
- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento.
- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.
- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: *layout* delle attrezzature, *layout* merceologico, *display*.
- Operazioni di cassa

UC.6 “Allestire il posto di lavoro – Gelateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Allestire il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette di gelateria.

Abilità

- **Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti**
 - Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.
 - Prelevare i semilavorati e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione delle ricette.

Conoscenze minime

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento di apparecchiature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di laboratorio.

UC.7 “Monitorare le scorte della gelateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci e materie prime.

Abilità

• **Presiedere alle operazioni di approvvigionamento**

- Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la produzione dei prodotti di gelateria pianificata.
- Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti.
- Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei prodotti ed applicare le procedure di acquisto in vigore.

Conoscenze minime

- Elementi di gestione economica di un'impresa artigiana.
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine, moduli ordinazione, ...).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento,

UC. 8

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro- Gelateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.
- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
 - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
 - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.
- **Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004
- Principi base del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.

UC.9 “Lavorare in sicurezza - Gelateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale.

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità

– Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario

- Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
- Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

UC.10

“Valutare la qualità del processo produttivo di gelateria e del prodotto offerto”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.

Abilità

- **Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto**
 - Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di produzione/offerta prodotti di gelateria.
 - Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità.
 - Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti.
 - Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di gestione della qualità di un processo di produzione artigianale e del prodotto offerto. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità.
- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.

Addetto qualificato panificatore

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato panificatore

- **Definizione**

L'attività dell'addetto qualificato panificatore viene svolta in modo manuale o attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Il panificatore dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane e ne segue tutto il processo, dalla fermentazione della pasta alla cottura, applicando le tecniche di panificazione. Inoltre provvede alla preparazione degli altri principali prodotti da forno fino alla conservazione dei prodotti finiti, attenendosi strettamente alle norme igienico-sanitarie dettate dalla legge.

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.5.1.2.1 - Panettieri

- **Profili contigui regolamentati in Umbria:**

--

- **Area/settore economico di attività**

Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari - *Produzioni alimentari artigianali*

ATECO 2007:

10.71.10 *Produzione di prodotti di panetteria freschi*

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:
 - ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria artigianale
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *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 di rifinitura*
- Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
- Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
- Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: --

- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'addetto qualificato panificatore può operare come dipendente, può svolgere un'attività autonoma, oppure trovare impiego presso imprese di produzione di prodotti da forno o nella grande distribuzione. Il suo lavoro prevede lunghe ore in piedi e si svolge nei locali adibiti alla produzione e alla cottura dei prodotti da forno, luoghi generalmente molto caldi. La sua attività si svolge prevalentemente di notte e anche nei giorni festivi.

- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, tuttavia, il mercato del lavoro richiede di solito il possesso di una qualifica, ottenuta attraverso frequenza di un corso di istruzione e formazione professionale oppure derivante da un percorso di apprendistato o da esperienza professionale nel settore. Richiede l'attestazione di positiva frequenza al corso di formazione per personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n.93 così come integrata dalla DGR 22 dicembre 2008, n. 1849.

Il percorso di carriera dell'addetto qualificato panificatore dipende dal grado di anzianità e di esperienza maturata: egli può arrivare a coordinare le attività di un intero laboratorio o di un reparto produttivo, oppure può aprire un'attività in proprio. Coloro che intendano avviare un'attività autonoma sono tenuti ad assolvere i requisiti richiesti per legge finalizzati all'apertura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Attività</i>	<i>Contenuti</i>
Pianificare l'offerta e definire un piano di approvvigionamento	Analizzare il settore di riferimento Pianificare l'offerta di panetteria sulla base di quanto rilevato ed elaborato Pianificare un piano di approvvigionamento Selezionare i fornitori
Allestire il posto di lavoro	Allestire il posto di lavoro nel rispetto delle procedure in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sul lavoro.
Preparare le materie prime	Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione dell'offerta di panetteria in programma. Preparare e conservare materie prime in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei prodotti finiti
Lavorare impasti, realizzare formatura e seguire la lievitazione	Lavorare gli ingredienti per realizzare l'impasto del pane o di altri prodotti da forno. Dividere l'impasto in pezzi del peso desiderato e formarlo a mano o con macchine spezzatrici o con gruppi automatici che oltre dividere l'impasto creano le forme. Adagiare il pane o altri prodotti da forno su assi in legno o teglie e procedere con i tempi necessari alla lievitazione
Realizzare cottura a forno	Applicare tecniche adeguate di preparazione e cottura del pane e di altri prodotti da forno
Sanificare e pulire il posto di lavoro e le attrezzature in uso	Svolgere le operazioni connesse alla pulizia ed alla sanificazione dell'area di lavoro nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, utilizzando detersivi e detergenti specifici e riposizionando le attrezzature negli appositi contenitori.

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato panificatore"
	UC. 3 "Definire l'offerta di panetteria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 "Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione"
	UC.5 "Effettuare la cottura in forno"
	UC.OPZIONALE "Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari"
	UC.6 "Realizzare prodotti di pasticceria da forno"
Gestire i fattori produttivi	UC.7 "Allestire il posto di lavoro - Panetteria"
	UC.8 "Monitorare e gestire le scorte della panetteria"
	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Panetteria"
	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Panetteria"
	UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di panificazione"

UC.1

“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Abilità

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
 - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.
- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
 - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
 - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Conoscenze minime

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

UC.2

“Esercitare la professione di addetto qualificato panificatore”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti normativi e quelli legati al settore di riferimento propri della professione di addetto qualificato panificatore.

Abilità

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato panificatore**
 - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
 - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato panificatore e delle imprese del settore della panificazione**
 - Conoscere e comprendere le tipologie e le caratteristiche del settore della panificazione.
 - Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili al panificatore.
 - Conoscere e comprendere la normativa regionale e nazionale per l’esercizio dell’attività di panificatore in forma di impresa.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività di Panificatore in forma di impresa.
- Tipologie e caratteristiche del settore della panificazione artigianale.

UC.3 “Definire l’offerta di panetteria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della panificazione al fine di definire l’offerta della panetteria.

Abilità

- **Analizzare il settore della produzione di pane e prodotti di panetteria**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di produzione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della panificazione e dei prodotti da forno.

- **Pianificare l’offerta**
 - Elaborare l'offerta della panetteria sulla scorta delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e delle conoscenze del mercato di riferimento.
 - Elaborare un ricettario.
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei prodotti definiti nell’offerta.

Conoscenze minime

- Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell’offerta.
- Elementi di marketing.
- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dei prodotti da forno.
- Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana.

UC.4

“Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare e conservare i semilavorati di panetteria in modo che siano adatti alla preparazione dei prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

- **Realizzare impasti applicando le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di impasto da preparare.
 - Realizzare impasti amalgamando tutti gli ingredienti a mano o utilizzando le macchine apposite.
- **Effettuare la formatura dei prodotti da forno**
 - Applicare tecniche e procedure, manuali o utilizzando macchine, di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato.
- **Seguire il processo di lievitazione dei prodotti da forno**
 - Applicare tecniche e procedure di lievitazione determinando le condizioni ottimali (temperatura, umidità, tempi, ...).
- **Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti.**
 - Applicare sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati.

Conoscenze minime

- Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione.
- Elementi di merceologia di settore: le materie prime.
- Tecniche di preparazione della lievitazione naturale.
- Tecniche di fermentazione panaria.
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e lievitazione dei prodotti da forno.
- Tecniche di manipolazione dell'impasto: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.
- Ricettario dei prodotti da forno.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti da forno.
- Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, etc.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.5 “Effettuare la cottura in forno”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare prodotti da forno identificando i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di cottura.

Abilità

- **Effettuare la cottura in forno applicando le tecniche adatte ai diversi prodotti da forno**
 - Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni.
 - Seguire il processo di cottura valutandone lo stato di avanzamento.
 - Eseguire correttamente le operazioni di controllo finale.

Conoscenze minime

- Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.OPZIONALE
“Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

- Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.

Abilità

- **Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
 - Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze.
 - Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità.
 - Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.
- **Gestire resi e reclami**
 - Ascoltare con attenzione le rimostranze del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso.
 - Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso.
- **Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita**
 - Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti.
 - Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela.
 - Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco.
 - Controllare le scorte.

Conoscenze minime

- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente.
- Tecniche di vendita assistita ed attiva.
- Procedure di cambio merce.
- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento.
- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.
- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: *layout* delle attrezzature, *layout* merceologico, *display*.
- Operazioni di cassa

UC.6

“Realizzare prodotti di pasticceria da forno”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.

Abilità

- **Realizzare semilavorati della pasticceria da forno con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di base da preparare
 - Realizzare impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...)
 - Realizzare basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ...).
- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria.**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria da forno.
 - Selezionare e prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma.
- **Preparare prodotti di pasticceria da forno applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Realizzare dolci da forno applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti.
 - Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter, ...) e recipienti per la realizzazione dei dolci.
 - Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno
 - Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, ...).
- Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture.
- Procedure e tecniche di formatura.
- Tempi, temperature, tecniche di cottura dei prodotti di pasticceria da forno.
- Ricettario di base.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.7
“Allestire il posto di lavoro - Panetteria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Allestire il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette di panetteria.

Abilità

- **Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti**
 - Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.
 - Prelevare i semilavorati e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione delle ricette.

Conoscenze minime

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento di forni e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di apparecchiature, strumenti ed utensili.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di cucina/laboratorio.

UC.8 “Monitorare le scorte della panetteria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci e materie prime.

Abilità

• **Presiedere alle operazioni di approvvigionamento**

- Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la produzione dei prodotti da forno pianificata.
- Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti da forno.
- Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei prodotti da forno ed applicare le procedure di acquisto in vigore.

Conoscenze minime

- Elementi di gestione economica di un'impresa artigiana.
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).

UC.9

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Panetteria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.

- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
 - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
 - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

- **Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- Principi base del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.

UC.10 “Lavorare in sicurezza - Panetteria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale.

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità

– **Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario**

- Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
- Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

UC. 11

“Valutare la qualità del processo produttivo di panificazione e del prodotto offerto”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.

Abilità

- **Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto**
 - Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di produzione/offerta prodotti di panetteria.
 - Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità.
 - Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti.
 - Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di gestione della qualità di un processo di produzione artigianale e del prodotto offerto. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità.
- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.

Addetto qualificato pasticciere

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato pasticciere

- **Definizione**

L'addetto qualificato pasticciere provvede alla produzione (preparazione, lavorazione, cottura e decorazione) dei vari tipi di dolci appartenenti alla pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. A seconda della ricetta, l'addetto qualificato pasticciere applica il procedimento di lavorazione con l'eventuale cottura oppure con la refrigerazione del composto. In seguito, può eseguire la decorazione del dolce, secondo la creatività individuale o in base ad eventuali personalizzazioni richieste dal cliente. Parte delle attività svolte consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette. Nel caso di piccole realtà produttive, il pasticciere si occupa anche della vendita dei prodotti.

- **Livello**

Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.5.1.3.1 - *Pasticcieri e cioccolatai*

- **Profili contigui regolamentati in Umbria:**

--

- **Area/settore economico di attività**

Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari - *Produzioni alimentari artigianali*

ATECO 2007:

56.10.30 - *Gelaterie e pasticcerie*

56.10.11 - *Ristorazione con somministrazione*

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:

- ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Elaborazione di ricette di pasticceria artigianale*
 - *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*
 - *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*
 - Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
 - Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
 - Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: –
 - Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: –
- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**
 L'addetto qualificato pasticciere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. Egli opera all'interno di un'impresa di ristorazione o in un proprio laboratorio. Conosce e sa applicare le normative igienico-sanitarie, quelle relative alla sicurezza degli alimenti ed è in grado di effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti ed utensili. Se lavora anche al banco di vendita possiede capacità relazionali e predisposizione al contatto con i clienti. Infine, deve avere la flessibilità e la disponibilità a lavorare su turni, anche di notte e nei giorni festivi. Se è proprietario di una pasticceria gli sono indispensabili capacità di gestione amministrativa ed organizzativa.
- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**
 L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, tuttavia, il mercato del lavoro richiede di solito il possesso di una qualifica, ottenuta attraverso frequenza di un corso di istruzione e formazione professionale di durata biennale/triennale, oppure derivante da un percorso di apprendistato o da esperienza professionale nel settore. Richiede l'attestazione di positiva frequenza al corso di formazione per personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n.93 così come integrata dalla DGR 22 dicembre 2008, n. 1849.
 Il percorso di carriera del Pasticciere dipende dal grado di esperienza maturata: un professionista affermato può diventare Chef Pasticciere e coordinare quindi un'intera squadra di collaboratori e apprendisti oppure aprire un proprio laboratorio. Il Pasticciere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. Coloro che intendano avviare un'attività autonoma sono tenuti ad assolvere i requisiti richiesti per legge finalizzati all'apertura di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Pianificare l'offerta e creare ricette e carta dessert	Analizzare il settore di riferimento. Pianificare l'offerta di pasticceria sulla base di quanto rilevato ed elaborato. Elaborare ricette. Elaborare una carta dessert (se pasticciere in un'attività ricettive di ristorazione). Pianificare un piano di approvvigionamento. Selezionare i fornitori.
Allestire il posto di lavoro	Allestire il posto di lavoro nel rispetto delle procedure in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sul lavoro.

Attività	Contenuti
Preparare le materie prime	Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione delle ricette in programma. Preparare e conservare materie prime in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei prodotti finiti
Preparare i semilavorati (lavorazione impasti e creme)	Lavorare gli ingredienti per realizzare basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, complementi di farcitura ...) e per ottenere impasti (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...). Adottare sistemi di conservazione dei semilavorati.
Realizzare prodotti di pasticceria freschi e da forno	Realizzare prodotti di pasticceria. Applicare tecniche adeguate di preparazione e cottura. Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti. Farcire e decorare il prodotto dolciario.
Sanificare e pulire il posto di lavoro e le attrezzature in uso	Svolgere le operazioni connesse alla pulizia ed alla sanificazione dell'area di lavoro (cucina/laboratorio ed attrezzature) nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, utilizzando detersivi e detergenti specifici e riposizionando le attrezzature negli appositi contenitori.

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere"
	UC.3 "Definire l'offerta di pasticceria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 Preparare e conservare semilavorati - pasticceria
	UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"
	UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"
	UC.OPZIONALE "Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari"
Gestire i fattori produttivi	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"
	UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"
	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"
	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"
	UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"

UC.1

“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Abilità

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
 - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.
- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
 - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
 - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Conoscenze minime

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

UC.2

“Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti normativi e quelli legati al settore di riferimento propri della professione di addetto qualificato pasticciere.

Abilità

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere.**
 - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
 - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.
- **Conoscere e comprendere le caratteristiche del settore e della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere**
 - Conoscere e comprendere le tipologie e le caratteristiche del settore della pasticceria.
 - Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili al pasticciere.
 - Conoscere e comprendere la normativa regionale e nazionale per l’esercizio dell’attività di pasticciere in forma di impresa.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Tipologie e caratteristiche del settore della pasticceria artigianale.
- Principi e norme regionali e nazionali per l’esercizio dell’attività di pasticciere in forma di impresa.

UC.3 “Definire l’offerta di pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione dolciaria al fine di definire l’offerta di pasticceria.

Abilità

- **Analizzare il settore della produzione dolciaria artigianale**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di produzione dolciaria in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della pasticceria.

- **Pianificare l’offerta**
 - Elaborare l'offerta di pasticceria sulla scorta delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e delle conoscenze del mercato di riferimento
 - Elaborare un ricettario
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei prodotti definiti nell’offerta

Conoscenze minime

- Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell’offerta.
- Elementi di marketing.
- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della pasticceria.
- Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana.

UC.4

“Preparare e conservare semilavorati – pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare e conservare i semilavorati di pasticceria in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

- **Realizzare semilavorati della pasticceria con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di base da preparare
 - Realizzare basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ...)
 - Realizzare impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...)
 - Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno
 - Realizzare basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ...).
- **Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti.**
 - Applicare sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati.

Conoscenze minime

- Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione (le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti).
- Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, ...).
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).
- Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture.
- Ricettario di base.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.5

“Realizzare prodotti di pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.

Abilità

- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria.**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria.
 - Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.
 - Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma.
- **Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti.
 - Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter, ...) e recipienti per la realizzazione dei dolci.
 - Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno
 - Realizzare e lavorare cioccolato
 - Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato.
 - Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.
 - Apportare variazioni alla preparazione di dolci.

Conoscenze minime

- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo).
- Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati).
- Procedure e tecniche di formatura.
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte.
- Realizzazione e lavorazione del cioccolato.
- Tempi, temperature e modalità di cottura.
- Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso.
- Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato; ...
- Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.6

“Realizzare farciture e decorazioni”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Effettuare la farcitura, la guarnizione e la presentazione di prodotti da pasticceria utilizzando appropriati ingredienti e semilavorati ed applicando le tecniche di preparazione del caso.

Abilità

- **Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari**
- Progettare l'aspetto estetico e la struttura di un prodotto di pasticceria definendo la resa estetica del prodotto.
- Eseguire la guarnizione del prodotto scegliendo le materie prime ed i rivestimenti adatti.
- Utilizzare tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.
- Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto.
- Controllare e correggere il risultato estetico apportando ritocchi.

Conoscenze minime

- Tecniche farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.
- Principali ingredienti e semilavorati (pasta di zucchero, topping, fondente, fiori e frutti).
- Principali conservanti.
- Attrezzature e tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.

UC.OPZIONALE
“Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

- Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.

Abilità

- **Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
 - Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze.
 - Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità.
 - Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.
- **Gestire resi e reclami**
 - Ascoltare con attenzione le rimostranze del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso.
 - Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso.
- **Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita**
 - Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti.
 - Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela.
 - Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco.
 - Controllare le scorte.

Conoscenze minime

- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente.
- Tecniche di vendita assistita ed attiva.
- Procedure di cambio merce.
- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento.
- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.
- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: *layout* delle attrezzature, *layout* merceologico, *display*.
- Operazioni di cassa

UC.7
“Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Allestire il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette.

Abilità

- **Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti**
 - Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.
 - Prelevare i semilavorati e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione delle ricette.

Conoscenze minime

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento dei forni e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di cucina/laboratorio.

UC.8

“Monitorare le scorte della pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci e materie prime.

Abilità

• **Presiedere alle operazioni di approvvigionamento**

- Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la produzione dei prodotti della pasticceria in programma.
- Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti.
- Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei prodotti ed applicare le procedure di acquisto in vigore.

Conoscenze minime

- Elementi di gestione economica di un'impresa artigiana.
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).

UC.9

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.

- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
 - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
 - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

- **Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- Principi base del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.

UC.10 “Lavorare in sicurezza - Pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale.

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità

– **Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario**

- Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
- Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

UC.11

“Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.

Abilità

- **Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto**
 - Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di produzione/offerta prodotti di pasticceria.
 - Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità.
 - Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti.
 - Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di gestione della qualità di un processo di produzione artigianale e del prodotto offerto. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità.
- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.

Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)

- **Definizione**

L'addetto qualificato alla lavorazione delle carni è colui che lavora le carni bovine, suine, bianche, esegue tagli carnei e realizza prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche. In particolare può occuparsi di eseguire la preparazione della carne in tagli per la vendita o produrre salumi insaccati o interi, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. In alcuni casi si occupa anche della vendita al banco dei prodotti carnei.

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto

- **Area/settore economico di attività**

- Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari
- ATECO 2007:
10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:
- ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti*
 - *Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)*
 - *Classificazione e predisposizione delle mezzene e dei tagli per la vendita*
- ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Esecuzione del controllo qualitativo delle materie prime per la produzione di insaccati*
 - *Gestione del processo di preparazione e/o triturazione della carne*
 - *Realizzazione di miscele di carni macinate con prodotti aromatizzanti*
 - *Predisposizione degli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati*
 - *Realizzazione della legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche*
 - *Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: salame ungherese, salame napoletano, wurstel, ecc.)*
 - *Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (insaccati freschi) e/o stagionatura (insaccati stagionati)*
 - *Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura*
 - *Gestione del processo di cottura e post-cottura*
- ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura*

- *Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca*
- *Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia*
- *Sugnatore sulla coscia semi stagionata e sul prodotto finito*
- *Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti*
- *Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria*
- *Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, Speck, ecc.)*
- *Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)*
- **Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --**
- **Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --**
- **Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: --**

– **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'Addetto qualificato alla lavorazione delle carni opera in laboratori artigianali, industrie alimentari, mattatoi, supermercati, macellerie, in forma sia dipendente che autonoma, la sua attività si sviluppa lungo tutto l'arco dell'anno. L'addetto opera in ambienti di lavoro non riscaldati, in piedi, gli è necessaria buona manualità e forza fisica.

– **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione. Richiede l'attestazione di positiva frequenza al corso di formazione per personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n.93 così come integrata dalla DGR 22 dicembre 2008, n. 1849.

L'esercizio di attività commerciali in forma di impresa richiede la preliminare iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA della Provincia ove è ubicata l'attività commerciale.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Realizzazione di tagli e prima lavorazione dei prodotti carnei	Realizzare i tagli e effettuare trattamento dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni (sezionatura, disosso, sfesatura, toelettatura, tagli anatomici e tagli finali, resa)
Produzione di insaccati	Gestire il processo di preparazione e/o triturazione della carne Realizzare miscele di carni macinate con prodotti aromatizzanti Predisporre gli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati Realizzare la legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche Gestire il processo di affumicatura di prodotti specifici Controllare i parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura Gestire il processo di cottura e post-cottura e verificare la qualità del prodotto finito
Produzione di pezzi interi di salumeria	Verificare le condizioni in ingresso della coscia e realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca Controllare i parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia Effettuare la sugnatura sulla coscia semi stagionata e sul prodotto finito Gestire il processo di cottura e post-cottura ed affumicatura di pezzi interi di salumeria e verificare la qualità del prodotto finito
Manutenere e pulire attrezzature e area di lavoro	Manutenere e pulire le attrezzature, gli utensili e l'area di lavoro applicando le norme sulla sicurezza e sull'igiene alimentare.
Applicare la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro	Applicare la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro durante tutte le fasi e le attività lavorative.

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 “Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”
	UC.2 “Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”
Produrre beni/ Erogare servizi	UC. 3 “Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni”
	UC.4 “Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati”
	UC.5 “Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria”
	UC.OPZIONALE “Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria”
	UC.OPZIONALE “Realizzare attività di vendita”
Gestire i fattori produttivi	UC.6 “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni”
	UC.7 “Lavorare in sicurezza”
	UC.8 “Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero

UC.1

“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Abilità

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
 - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.

- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
 - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
 - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Conoscenze minime

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

UC.2

“Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni.

Abilità

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni**
 - Individuare, in termini di caratteristiche fondamentali, i processi di riferimento della lavorazione delle carni, le nuove tecnologie, la normativa in europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore in oggetto, (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio.

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alle vendite**
 - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
 - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.
 - Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese – CCIAA.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato alle vendite in forma di impresa.
- Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA.
- I processi di lavorazione delle carni: caratteristiche, nuove tecnologie, normativa
- L'attività dell'addetto qualificato alla lavorazione delle carni

UC.3

“Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Effettuare la scelta delle carni e la preparazione delle stesse utilizzando le tecniche più adeguate di lavorazione, nel rispetto delle regole igieniche, al fine di approntare il prodotto alla vendita o ad una ulteriore trasformazione.

Abilità

- **Effettuare tagli e trattamenti di prodotti carnei destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione**
 - Effettuare la prima lavorazione e i tagli a regola d'arte
 - Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare
 - Prevedere le caratteristiche della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione
 - Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.
 - Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc.- in relazione agli interventi e caratteristiche della carne
 - Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati

Conoscenze minime

- Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche
- Principali tagli di carne bovina (tagli del quarto posteriore e del quarto anteriore) e suina
- Metodi di sezionatura , Disosso, Sfesatura, Tagli anatomici, Toelettatura, Taglio finale, Resa
- Conservazione dei tagli e semilavorati carnei
- Apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni

UC.4

“Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Gestire il processo di produzione degli insaccati dalla preparazione della carne alla cottura e stagionatura, nel rispetto delle norme igieniche.

Abilità

- **Applicare le tecniche per la produzione di insaccati con metodi naturali o meccanizzati**
 - Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare
 - Individuare gli ingredienti ed applicare tecniche per la realizzazione di miscele di carni macinate (con prodotti aromatizzanti)
 - Insaccare e realizzare la legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche
 - Eseguire la cottura/stufatura tenendo sotto controllo la temperatura
 - Seguire le fasi di asciugatura e stagionatura controllando i parametri di umidità e temperatura
 - Verificare la qualità del processo e del prodotto

Conoscenze minime

- Principali razze suine e bovine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati. Le parti da cui vengono ricavati i salumi insaccati.
- Le varietà di salumi artigianali e industriali, classificazione
- Le produzioni locali
- Gli additivi
- Macchinari e ambienti di lavorazione
- Tecniche e fasi di lavorazione: mondatura, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura.
- Involucri, etichettatura
- Il controllo della qualità – processo, prodotto

UC.5

“Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Gestire le diverse fasi del processo di produzione di pezzi interi di salumeria, dalla rifilatura al confezionamento, nel rispetto delle norme igieniche.

Abilità

- **Applicare le tecniche per la produzione di pezzi interi di salumeria**
 - Selezionare e verificare le condizioni in ingresso della coscia
 - Applicare le tecniche corrette di lavorazione per le fasi di produzione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura e confezionamento
 - Controllare i parametri di umidità e temperatura durante tutte le fasi di produzione
 - Verificare la qualità del processo e del prodotto

Conoscenze minime

- Principali razze suine per la produzione dei salumi non insaccati.
- Le varietà di prosciutti
- Le produzioni locali
- Gli additivi
- Macchinari e ambienti di lavorazione
- Tecniche e fasi di lavorazione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura
- Confezionamento, etichettatura
- Il controllo della qualità – processo, prodotto

UC.OPZIONALE

“Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Gestire il banco dei prodotti carnei in funzione della vendita avendo cura di garantire la sistemazione, la pulizia delle dotazioni, delle attrezzature e dell’ambiente di lavoro e rispettando la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Abilità

- **Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita**
 - Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti.
 - Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela.
 - Applicare le tecniche per il trattamento della carne e dei salumi (sezionare, pulire, affettare, macinare, etc.).
 - Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco.
 - Controllare le scorte.

Conoscenze minime

- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento (macchina termosaldatrice, per il sottovuoto etc.).
- Tecniche di lavorazione al banco del prodotto (bovino, suino, ovino, equino, caprino, etc.).
- Tecniche di taglio/disossatura al banco di salumi e insaccati.
- Strumenti e utensili per la lavorazione dei prodotti (affettatrice, coltelli, etc.).
- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.
- Elementi di culinaria.
- Pulizia e gestione dei prodotti decongelati: valutazione delle glassature e dei cali peso.
- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: *layout* delle attrezzature, *layout* merceologico, *display*.

UC.OPZIONALE
“Realizzare attività di vendita”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

- Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.

Abilità

- **Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
- Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze.
- Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità.
- Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.

- **Gestire resi e reclami applicando le politiche aziendali in materia**
- Ascoltare con attenzione le rimostranze del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso.
- Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso.

Conoscenze minime

- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente.
- Tecniche di vendita assistita ed attiva.
- Procedure di cambio merce.

UC.6

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.

- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
 - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
 - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

- **Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

UC.7 “Lavorare in sicurezza”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità

- **Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario**
 - Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale e ambientale.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

UC.8

“Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore e la conformità alle procedure di qualità interne all'azienda.

Abilità

- **Valutare la qualità dei manufatti prodotti**
 - Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda.
 - Controllare il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore.
 - Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un manufatto.

Addetto qualificato birraio artigianale

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato birraio artigianale

- **Definizione**

L'addetto qualificato birraio coordina ed esegue le attività del birrifico artigianale dalla ricezione e stoccaggio delle materie prime attraverso la gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione, bollitura, fermentazione, maturazione, condizionamento, fino al confezionamento dei prodotti finiti (fusti e bottiglie).

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

- **Area/settore economico di attività**

- Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari
- ATECO 2007:
11.05.00 - Produzione di birra

Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:

- ADA.2.152.474 - Produzione di birra
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Controllo qualitativo delle forniture per l'avvio della produzione di birra (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, lievito, succedanei, spezie, frutta, ecc.)*
 - *Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra*
 - *Realizzazione della fase di macinazione dei cereali maltati e non maltati per la produzione della birra*
 - *Gestione del processo di produzione del mosto o "cotta"*
 - *Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione*
 - *Gestione della fermentazione e della maturazione della birra (gestione della cantina)*
 - *Preparazione al processo di imbottigliamento della birra*
 - *Esecuzione dell'imbottigliamento e dell'infustamento*
 - Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
 - Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
 - Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: –

- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'Addetto qualificato birraio opera in laboratori artigianali, piccole industrie alimentari, in forma sia dipendente che autonoma. La sua attività si sviluppa lungo tutto l'arco dell'anno. Egli conduce le operazioni del processo produttivo. Ad inizio carriera può essere coordinato da un mastro birraio.

– **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione. Richiede l'attestazione di positiva frequenza al corso di formazione per personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n.93 così come integrata dalla DGR 22 dicembre 2008, n. 1849.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Realizzazione delle operazioni di avvio al processo di produzione	Controllare la qualità delle forniture per l'avvio della produzione di birra (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, lievito, succedanei, spezie, frutta, ecc.) Controllare lo stato degli strumenti e dei macchinari da utilizzare
Gestione delle fasi di maltatura e ammostamento	Realizzare la macinazione dei cereali maltati e non maltati Gestire il processo di produzione del mosto o "cotta" Bollire il mosto ed introdurre il luppolo Realizzare le attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione
Gestione della fermentazione e della maturazione della birra (Gestione della cantina)	Trasferire il mosto nei tini e nei fermentatori, seguire la reintegrazione dell'ossigeno e l'aggiunta del lievito per la fermentazione Controllare la maturazione della birra
Realizzazione dell'imbottigliamento e dell'infustamento	Preparare il processo di imbottigliamento della birra (individuare i contenitori ed etichette, sterilizzare, etc.) Eeguire l'imbottigliamento e l'infustamento
Gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori	Individuare le materie prime necessarie alla produzione Effettuare gli ordini Curare i rapporti con i fornitori Sovrintendere alle operazioni del magazzino
Manutenzione attrezzature e area di lavoro	Manutenere e pulire le attrezzature, gli utensili e l'area di lavoro applicando le norme sulla sicurezza e sull'igiene alimentare.
Applicazione la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro	Applicare la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro durante tutte le fasi e le attività lavorative. Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato birraio artigianale"
	UC.OPZIONALE "Sviluppare l'offerta dei prodotti e realizzare attività di vendita – Addetto qualificato birraio"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.3 "Gestire il processo di produzione del mosto"
	UC.4 "Gestire il processo di fermentazione e maturazione"
	UC.5 "Effettuare l'imbottigliamento"
Gestire i fattori produttivi	UC.6 "Gestire gli approvvigionamenti del birrificio"
	UC.7 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato birraio"
	UC.8 "Lavorare in sicurezza"
	UC.9 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"

UC.1

“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Abilità

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
 - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.

- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
 - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
 - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Conoscenze minime

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

UC.2

“Esercitare la professione di addetto qualificato birraio artigianale”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato birraio artigianale.

Abilità

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato birraio artigianale**
 - Individuare, in termini di caratteristiche fondamentali, il settore di produzione della birra, in particolare artigianale, le nuove tecnologie, la normativa in europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore in oggetto, (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio.

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato birraio artigianale**
 - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
 - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.
 - Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese – CCIAA.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato birraio
- Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA.
- Caratteristiche del settore di produzione della birra, nuove tecnologie, normativa
- L'attività dell'addetto qualificato birraio

UC.OPZIONALE

“Sviluppare l’offerta dei prodotti e realizzare attività di vendita – Addetto qualificato birraio artigianale”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Sviluppare l’offerta e seguire la promozione dei prodotti del birrificio, curando anche la vendita.

Abilità

· Definire l'offerta dei prodotti del birrificio

- Osservare il mercato di riferimento rilevando ed analizzando le variabili utili a comprendere lo stato dell'arte e le possibili tendenze evolutive (ampiezza del mercato, trend, concorrenza, target).
- Definire le caratteristiche dell'offerta sulla base delle osservazioni svolte.
- Quantificare i costi, tenendo conto delle risorse materiali, umane ed economiche necessarie e a disposizione.
- Determinare, applicando adeguati metodi di calcolo, i prezzi dei prodotti offerti.

· Promuovere la propria offerta verso clienti reali o potenziali

- Identificare gli strumenti di comunicazione (compresi i nuovi canali: piattaforme web e social network), per la promozione dei prodotti del birrificio
- Utilizzare forme di comunicazione adatte ai canali individuati.
- **Gestire la trattativa di vendita con il cliente, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
 - Presentare al cliente la propria offerta commerciale
 - Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.
 - Gestire le fasi della trattativa commerciale

Conoscenze minime

- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di prodotti
- Conoscenza delle diverse fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento
- Elementi di gestione economica
- Tecniche di *pricing*
- Modalità e strumenti di promozione dell'offerta
- Comunicazione attraverso Piattaforme web e social network
- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente
- Tecniche di conduzione di una trattativa commerciale
- Metodologie di consegne e di pagamento

UC.3

“Gestire il processo di produzione del mosto”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Gestire il processo di ammostamento a partire dalle miscele composte, realizzando il primario controllo qualitativo delle materie prime per l'avvio della produzione e le principali operazioni di trattamento del mosto e di integrazione del luppolo

Abilità

- **Gestire il processo di ammostamento, applicando procedure di regolazione e definizione dei parametri del processo di produzione**
 - Controllare e determinare tipologia e quantità di materie prime
 - Seguire il processo di maltatura, controllando fasi, temperature ed essiccazione
 - Macinare il malto e mescolarlo in acqua calda, individuando la giusta temperatura e il metodo di ammostamento sulla base delle tipologie e della quantità dei diversi malti e cereali utilizzati
 - Seguire le principali operazioni di trattamento del mosto (miscelazione, cottura, filtrazione, luppolamento, bollitura, raffreddamento)
 - Utilizzare strumenti per la valutazione del processo
 - Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate

Conoscenze minime

- Elementi di fisica dei fluidi
- Elementi di chimica
- Merceologia di settore
- Elementi di microbiologia alimentare
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche di macinazione ed essiccazione
- Tecniche di analisi delle acque di ammostamento
- Tecniche e fasi di ammostamento
- Procedure di controllo qualità
- Metodi di lettura e valutazione di una ricetta

UC.4

“Gestire il processo di fermentazione e maturazione”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Compiere la fermentazione primaria e secondaria attraverso l'aggiunta di lieviti, in base alle ricette previste, eseguendo le successive operazioni di condizionamento, stabilizzazione e filtrazione.

Abilità

- **Condurre le operazioni di gestione della cantina**
 - Seguire il processo di trasferimento del mosto nei tini e nei fermentatori, seguendo la reintegrazione dell'ossigeno e l'aggiunta del lievito per la fermentazione
 - Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione
 - Utilizzare tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti
 - Controllare la temperatura
 - Controllare la maturazione della birra
 - Applicare procedure di sicurezza in produzione
 - Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito
 - Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo

Conoscenze minime

- Tecniche di fermentazione
- Meccanica del processo di fermentazione
- Tecniche di allontanamento del lievito
- Tecniche di recupero e propagazione dei lieviti
- Tecniche di lavaggio dei lieviti
- Fasi del processo di maturazione della birra
- Procedure di controllo qualità

UC.5

“Effettuare l’imbottigliamento”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare il confezionamento della birra, eseguendo preventivamente sterilizzazione, risciacquo e soffiatura delle diverse tipologie di bottiglie e contenitori, seguiti da imbottigliamento, tappatura e sigillatura dei contenitori.

Abilità

- **Applicare le tecniche di imbottigliamento**
 - Preparare, sterilizzare ed individuare i giusti formati dei contenitori
 - Predisporre le etichette ed eseguire le operazioni di etichettatura in conformità degli standard previsti
 - Realizzare le operazioni di imbottigliamento e riempimento di contenitori
 - Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)

Conoscenze minime

- Tipologia di contenitori (bottiglie, fusti, lattine)
- Abbinamento birra-contenitori
- Tecniche di sterilizzazione, imbottigliamento ed etichettatura
- Controllo della qualità di processo e prodotto finito

UC.6

“Gestire gli approvvigionamenti del birrificio”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Gestire gli approvvigionamenti e realizzare le operazioni di ricezione e immagazzinamento dei prodotti e delle materie prime.

Abilità

- **Gestire i fornitori e definire le necessità di approvvigionamento**
 - Negoziare e stipulare i contratti di approvvigionamento con i fornitori.
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti, stimando il fabbisogno della produzione.
 - Gestire le procedure di evasione degli ordini, anche mediante l'utilizzo di sistemi informativi specifici per la gestione degli acquisti.
 - Monitorare le prestazioni dei fornitori, stimando la qualità dei prodotti acquistati.

- **Gestire il magazzino**
 - Ricevere le merci in entrata verificando le condizioni di trasporto ed arrivo dei prodotti, la regolarità della documentazione di accompagnamento e l'integrità dei dispositivi di sicurezza previsti.
 - Verificare la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle merci ricevute.
 - Riporre le merci negli spazi ritenuti più idonei al loro stoccaggio, secondo il metodo di immagazzinamento in vigore.

Conoscenze minime

- Elementi di gestione del magazzino
- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori.
- Software a supporto della gestione dell'attività.
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.

UC.7

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato birraio”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.

- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
 - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
 - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

- **Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

UC.8

“Lavorare in sicurezza”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale. Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità

- **Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario**
 - Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali;
 - Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico;
 - Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti;
 - Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

UC.9

“Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore e la conformità alle procedure di qualità interne all'azienda.

Abilità

- **Valutare la qualità dei manufatti prodotti**
 - Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda.
 - Controllare il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore.
 - Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un manufatto.

Addetto qualificato cioccolatiere

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato cioccolatiere

- **Definizione**

L'addetto qualificato cioccolatiere è specializzato nella selezione e nella trasformazione delle diverse tipologie di cacao e nella creazione di prodotti di pasticceria a base di cioccolato. Egli svolge lavorazioni sia di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Parte delle attività svolte consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti. Nel caso di piccole realtà produttive, il cioccolatiere si occupa anche della vendita dei prodotti.

- **Livello**

Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai

- **Area/settore economico di attività**

Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari - *Produzioni alimentari artigianali*

ATECO 2007:

56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie

56.10.11 - Ristorazione con somministrazione

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:
 - ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Elaborazione di ricette di pasticceria artigianale*
 - *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*
 - *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*

- Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
- Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
- Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: –
- Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: –

- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'addetto qualificato cioccolatiere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. Egli opera all'interno di un'azienda o in un proprio laboratorio.

Conosce e sa applicare le normative igienico-sanitarie, quelle relative alla sicurezza degli alimenti ed è in grado di effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti ed utensili. Se lavora anche al banco di vendita possiede capacità relazionali e predisposizione al contatto con i clienti. Infine, deve avere la flessibilità e la disponibilità a lavorare su turni, anche di notte e nei giorni festivi. Se è proprietario di un laboratorio di cioccolateria gli sono indispensabili capacità di gestione amministrativa ed organizzativa.

- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, tuttavia, il mercato del lavoro richiede di solito il possesso di una qualifica, ottenuta attraverso frequenza di un corso di istruzione e formazione professionale oppure derivante da un percorso di apprendistato o da esperienza professionale nel settore. Il percorso di carriera del Cioccolatiere dipende dal grado di esperienza maturata: un professionista affermato può coordinare un'intera squadra di collaboratori e apprendisti oppure aprire un proprio laboratorio. Per svolgere l'attività è richiesta l'attestazione di positiva frequenza al corso di formazione per personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n.93 così come integrata dalla DGR 22 dicembre 2008, n. 1849. Coloro che intendano avviare un'attività autonoma sono tenuti ad assolvere i requisiti richiesti per legge finalizzati all'apertura di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Pianificare l'offerta e creare ricette	<p>Analizzare il settore di riferimento.</p> <p>Pianificare l'offerta di cioccolateria sulla base di quanto rilevato ed elaborato.</p> <p>Elaborare ricette.</p> <p>Pianificare un piano di approvvigionamento.</p> <p>Selezionare i fornitori.</p>
Allestire il posto di lavoro	<p>Allestire il posto di lavoro nel rispetto delle procedure in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sul lavoro.</p>
Preparare le materie prime	<p>Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione delle ricette in programma.</p> <p>Preparare e conservare materie prime in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei prodotti finiti</p>
Preparare i semilavorati	<p>Lavorare gli ingredienti per realizzare basi di cioccolateria</p> <p>Lavorare gli ingredienti per realizzare basi di pasticceria (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, complementi di farcitura ...) e per ottenere impasti (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...).</p> <p>Adottare sistemi di conservazione dei semilavorati.</p>
Realizzare prodotti di cioccolateria, gelateria e pasticceria a base di cacao	<p>Selezionare, raffinare e temperare il cacao, dosare gli ingredienti secondo le ricette, impastare e formare i vari tipi di prodotti da pasticceria a base di cacao.</p> <p>(Nel caso proprio di produzione di cioccolato nelle sue varie forme, praline, barrette, etc. esecuzione delle operazioni di miscelazione, concaggio, temperaggio, modellamento, glassatura, confezionamento.</p> <p>Nel caso di realizzazione di prodotti di pasticceria - dolci da forno o freschi a base di cacao - esecuzione delle operazioni di preparazione e di cottura, farcitura e decorazione.</p> <p>Nel caso di preparazione di gelato: esecuzione delle operazioni di pastorizzazione delle miscele; raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base, produzione del gelato attraverso il processo di mantecazione)</p>
Sanificare e pulire il posto di lavoro e le attrezzature in uso	<p>Svolgere le operazioni connesse alla pulizia ed alla sanificazione dell'area di lavoro (cucina/laboratorio ed attrezzature) nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, utilizzando detersivi e detergenti specifici e riposizionando le attrezzature negli appositi contenitori.</p>

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato cioccolatiere"
	UC.3 "Definire l'offerta di cioccolateria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 Preparare e conservare semilavorati - cioccolateria
	UC.5 "Realizzare praline e prodotti a base di cacao"
	UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"
	UC.OPZIONALE "Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari"
Gestire i fattori produttivi	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"
	UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"
	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"
	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"
	UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"

UC.1

“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Abilità

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
 - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.

- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
 - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
 - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Conoscenze minime

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

UC.2

“Esercitare la professione di addetto qualificato cioccolatiere”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti normativi e quelli legati al settore di riferimento propri della professione di addetto qualificato cioccolatiere

Abilità

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato cioccolatiere.**
 - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
 - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche del settore e della prestazione professionale di addetto qualificato cioccolatiere**
 - Conoscere e comprendere le tipologie e le caratteristiche del settore della cioccolateria.
 - Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili al cioccolatiere.
 - Conoscere e comprendere la normativa regionale e nazionale per l’esercizio dell’attività di cioccolatiere in forma di impresa.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Caratteristiche del settore della cioccolateria artigianale.
- Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività di cioccolatiere in forma di impresa.

UC.3

“Definire l’offerta di cioccolateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione dolciaria al fine di definire l’offerta di cioccolateria in un’ottica multisettoriale declinando la materia prima cacao secondo aspetti multidisciplinari tecnici (cioccolato, pasticceria, gelateria).

Abilità

- **Analizzare il settore della produzione dolciaria artigianale**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di produzione dolciaria a base di cacao in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale che la regola.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della pasticceria e nello specifico dei prodotti a base di cacao.

- **Pianificare l’offerta**
 - Elaborare l'offerta di cioccolateria sulla scorta delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e delle conoscenze del mercato di riferimento
 - Elaborare un ricettario
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei prodotti definiti nell’offerta

Conoscenze minime

- Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.
- Elementi di marketing.
- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della cioccolateria.
- Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana di cioccolateria complementare agli ambiti di pasticceria e gelateria.

UC.4

“Preparare e conservare semilavorati – cioccolateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare e conservare i semilavorati di cioccolateria/pasticceria in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

- **Realizzare semilavorati della cioccolateria/pasticceria con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di base da preparare.
 - Lavorare il cacao
 - Realizzare basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ...).
 - Realizzare impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...).
 - Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno.
 - Realizzare basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ...).
- **Realizzare miscele di base per la realizzazione del gelato con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Individuare le materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato.
 - Effettuare il controllo quantitativo e qualitativo di natura chimica, fisica e microbiologica e test inibenti della materia prima in ingresso per la produzione di gelati.
 - Realizzare le miscele di base (gialla, bianca, frutta).
 - Gestire il processo di pastorizzazione delle miscele.
 - Verificare il raffreddamento e la maturazione a temperature controllate delle miscele di base.
 - Effettuare il controllo igienico-sanitario della linea di produzione.
- **Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti.**
 - Applicare sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati.

Conoscenze minime

- Elementi di Scienza dell'alimentazione
- Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, semi lavorati del cacao ...).
- Elementi di chimica
- Conoscenza del cacao e delle differenti tipologie ed origini.
- Conoscenza dei processi di trasformazione della materia cacao in cioccolato
- Conoscenza della biochimica del cacao
- La lavorazione del cacao: Tecniche di torrefazione del cacao e produzione tipologie cioccolato; rottura, pelatura, vanigliatura, macinazione.
- Ricettario di base.
- Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture.
- Caratteristiche funzionali degli ingredienti base per la preparazione del gelato artigianale
- Tecniche di preparazione miscele di base.

- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.5

“Realizzare praline e prodotti a base di cacao”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare prodotti a base di cacao identificando gli ingredienti da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.

Abilità

- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di cioccolateria.**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, o con spunti creativi gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di cioccolateria.
 - Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.
 - Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di cioccolateria in programma.

- **Preparare praline e prodotti di cioccolateria applicando le tecniche di temperaggio del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Seguire le attività di miscelazione, concaggio
 - Seguire le attività di temperaggio e modellazione
 - Utilizzare correttamente utensili, macchinari
 - Eseguire correttamente le operazioni di controllo finale.

- **Preparare prodotti di pasticceria a base di cacao e semi lavorati del cacao applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione a base di cacao e semi lavorati del cacao applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti.
 - Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter, ...) e recipienti per la realizzazione dei dolci.
 - Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno
 - Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte con cioccolato, secondo il risultato desiderato.
 - Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.
 - Apportare variazioni alla preparazione di dolci.

- **Produrre gelati, semifreddi e altri prodotti di gelateria a base cacao applicando le tecniche di preparazione del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Produrre gelato attraverso il processo di mantecazione.
 - Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...).
 - Utilizzare correttamente utensili e macchinari.
 - Confezionamento del gelato, stoccaggio e stabilizzazione al freddo a temperatura controllata.

Conoscenze minime

- Tecniche del temperaggio a mano

- Procedure e tecniche di preparazione praline (praline a lunga conservazione, praline con ganache fresche, praline senza stampi, etc.)
- Procedure e tecniche di modellaggio.
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte a base di cacao e semi lavorati del cacao.
- Realizzazione e lavorazione del cioccolato.
- Tempi, temperature e modalità del concaggio
- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo).
- Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati).
- Tempi, temperature e modalità di cottura.
- Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso.
- Ricettario di base: pralineria, dolci e paste secche lievitate e non a base di cacao e semi lavorati del cacao, dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato; ...
- Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale (pan pepato).
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti finiti della gelateria (gelati, semifreddi, torte, ...).
- Ricettario di base gelati e semifreddi.
- Ricettario di base prodotti di gelateria (es. torte, pasticcini,).
- Accostamenti innovativi di gusto tra prodotti di gelateria base cacao con altri prodotti alimentari.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.6

“Realizzare farciture e decorazioni”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Effettuare la farcitura, la guarnizione e la presentazione di prodotti da pasticceria utilizzando appropriati ingredienti e semilavorati ed applicando le tecniche di preparazione del caso.

Abilità

- **Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari**
 - Progettare l'aspetto estetico e la struttura di un prodotto di pasticceria definendo la resa estetica del prodotto.
 - Eseguire la guarnizione del prodotto scegliendo le materie prime ed i rivestimenti adatti.
 - Utilizzare tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.
 - Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto.
 - Controllare e correggere il risultato estetico apportando ritocchi.

Conoscenze minime

- Tecniche farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.
- Principali ingredienti e semilavorati (pasta di zucchero, topping, fondente, fiori e frutti).
- Principali conservanti.
- Attrezzature e tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.

UC.OPZIONALE

“Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

- Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.

Abilità

- **Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
 - Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze.
 - Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità.
 - Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.
- **Gestire resi e reclami**
 - Ascoltare con attenzione le rimostranze del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso.
 - Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso.
- **Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita**
 - Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti.
 - Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela.
 - Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco.
 - Controllare le scorte.

Conoscenze minime

- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente.
- Tecniche di vendita assistita ed attiva.
- Procedure di cambio merce.
- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento.
- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.
- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: *layout* delle attrezzature, *layout* merceologico, *display*.
- Operazioni di cassa

UC.7

“Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Allestire il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette.

Abilità

- **Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti**
 - Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.
 - Prelevare i semilavorati e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione delle ricette.

Conoscenze minime

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento dei forni e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di attrezzature, strumenti ed utensili.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di cucina/laboratorio.

UC.8

“Monitorare le scorte della pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci e materie prime.

Abilità

- **Presiedere alle operazioni di approvvigionamento**
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la produzione dei prodotti della pasticceria in programma.
 - Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti.
 - Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei prodotti ed applicare le procedure di acquisto in vigore.

Conoscenze minime

- Elementi di gestione economica di un'impresa artigiana.
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).

UC.9

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.

- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
 - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
 - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

- **Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- Principi base del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.

UC.10

“Lavorare in sicurezza - Pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale.

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità

- **Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario**
 - Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
 - Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

UC.11

“Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.

Abilità

- **Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto**
 - Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di produzione/offerta prodotti di pasticceria.
 - Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità.
 - Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti.
 - Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di gestione della qualità di un processo di produzione artigianale e del prodotto offerto. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità.
- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.