

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	Addetto gelateria
<b>Edizione</b>	2016
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6.5.1.3.2 - Gelatai</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 56.10.1 - Ristorazione con somministrazione; ristorazione connessa alle aziende agricole</li> <li>• 56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie</li> <li>• 56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti</li> <li>• 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting</li> <li>• 56.29.10 - Mense</li> <li>• 56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale</li> <li>• 10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca</li> <li>• 47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolciumi, confetteria</li> <li>• 10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico</li> <li>• 10.51.20 - Produzione dei derivati del latte</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	AGRO-ALIMENTARE
<b>Sottoarea professionale</b>	Produzioni alimentari
<b>Descrizione</b>	L'Addetto gelateria utilizza metodologie, strumenti e informazioni che gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei prodotti di gelateria. Ha competenze nella lavorazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati.
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Certificazione rilasciata</b>	QUALIFICA
<b>Processo di lavoro caratterizzante</b>	<p>PREPARAZIONE E VENDITA DI PRODOTTI DI GELATERIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</li> <li>• B - Preparazione alimenti</li> <li>• C - Organizzazione dello spazio espositivo</li> <li>• D - Confezionamento e vendita del prodotto</li> </ul>

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p><b>A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</b></p> <p><b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato</li> <li>• Preparazione strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Predisposizione e cura degli spazi di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 - Pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute</li> </ul>
<p><b>B - Preparazione alimenti</b></p> <p><b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive)</li> <li>• Predisposizione dei semilavorati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 - Effettuare le operazioni di conservazione, stoccaggio e preparazione dei prodotti di gelateria in conformità alle norme igienico-sanitarie</li> </ul>
<p><b>C - Organizzazione dello spazio espositivo</b></p> <p><b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposizione di prodotti finiti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</li> </ul>
<p><b>D - Confezionamento e vendita del prodotto</b></p> <p><b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione attiva con il cliente</li> <li>• Informazione di base in ambito turistico al cliente</li> <li>• Porzionatura del prodotto</li> <li>• Guarnizione e servizio del prodotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 - Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente</li> </ul>

#### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute
- 2 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
- 3 - Effettuare le operazioni di conservazione, stoccaggio e preparazione dei prodotti di gelateria in conformità alle norme igienico-sanitarie
- 4 - Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente

## COMPETENZA N. 1

### Pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute

#### ABILITA' MINIME

- Utilizzare le istruzioni per predisporre autonomamente le diverse attività
- Utilizzare attrezzature specifiche del settore

#### CONOSCENZE ESSENZIALI

- Attrezzature specifiche
- Terminologie tecniche di settore
- Processi e cicli di lavoro della produzione di gelateria
- Elementi di ergonomia

## COMPETENZA N. 2

### Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

#### ABILITA' MINIME

- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro
- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale
- Applicare criteri di pianificazione e organizzazione delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Curare l'allestimento dello spazio espositivo, applicando procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino

#### CONOSCENZE ESSENZIALI

- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
- Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
- Normative di igiene e sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e vendita

### COMPETENZA N. 3

#### **Effettuare le operazioni di conservazione, stoccaggio e preparazione dei prodotti di gelateria in conformità alle norme igienico-sanitarie**

##### **ABILITA' MINIME**

- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
- Approntare materie prime per la preparazione di prodotti di gelati
- Utilizzare le principali tecniche di pastorizzazione, aromatizzazione e raffreddamento dei prodotti di gelateria

##### **CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio
- Tecniche di pastorizzazione, aromatizzazione, raffreddamento e decorazione
- Merceologia alimentare

### COMPETENZA N. 4

#### **Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente**

##### **ABILITA' MINIME**

- Eseguire le operazioni di confezionamento
- Utilizzare tecniche di comunicazione

##### **CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Tecniche di confezionamento
- Tecniche di comunicazione