

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

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

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