

Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Addetto panificatore pasticcere
Edizione	2016
Professioni NUP/ISTAT correlate	<ul style="list-style-type: none"> ● 6.5.1.2.1 - Panettieri ● 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	<ul style="list-style-type: none"> ● 10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi ● 10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca ● 10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati ● 10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Produzioni alimentari
Descrizione	L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.
Livello EQF	2
Certificazione rilasciata	QUALIFICA
Processo di lavoro caratterizzante	PANIFICAZIONE E PASTICCERIA <ul style="list-style-type: none"> ● A - Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro ● B - Preparazione alimenti

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p>A - Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro</p> <p>ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione delle fasi di lavoro • Preparazione di strumenti e attrezzature • Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
<p>B - Preparazione alimenti</p> <p>ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione materie prime e semilavorati • Trasformazione e realizzazione di prodotti da forno, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie • Conservazione e stoccaggio 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
- 2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

COMPETENZA N. 1

Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute

ABILITA' MINIME

- Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro rispettando fasi e tempi
- Pianificare ed organizzare le proprie attività nel rispetto delle norme di sicurezza e igienico-sanitarie
- Individuare materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni ricevute

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Attrezzature di servizio
- Normative di sicurezza, igiene e HACCP
- Tecniche di pianificazione
- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature

COMPETENZA N. 2

Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

ABILITA' MINIME

- Applicare criteri di selezione delle materie prime
- Approntare materie prime per la preparazione di prodotti da forno
- Apprendere le principali tecniche di impasto, lievitazione e cottura per la preparazione di prodotti da forno
- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di gastronomia e merceologia alimentare
- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche
- Standard di qualità dei prodotti da forno
- Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro
- Tecnologie e metodi di stoccaggio