

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	Addetto panificatore pasticcere
<b>Edizione</b>	2016
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 6.5.1.2.1 - Panettieri</li> <li>● 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi</li> <li>● 10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca</li> <li>● 10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati</li> <li>● 10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	AGRO-ALIMENTARE
<b>Sottoarea professionale</b>	Produzioni alimentari
<b>Descrizione</b>	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.
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Certificazione rilasciata</b>	QUALIFICA
<b>Processo di lavoro caratterizzante</b>	PANIFICAZIONE E PASTICCERIA <ul style="list-style-type: none"> <li>● A - Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro</li> <li>● B - Preparazione alimenti</li> </ul>

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

### 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