Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Addetto panificatore pasticcere
Edizione	2016
Professioni NUP/ISTAT correlate	• 6.5.1.2.1 - Panettieri • 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 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 la figura	PANIFICAZIONE E PASTICCERIA • A - Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro • B - Preparazione alimenti

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro **ATTIVITÀ** • Pianificazione delle fasi di lavoro • Preparazione di strumenti e attrezzature • Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature	• 1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
B - Preparazione alimenti **ATTIVITÀ** • Predisposizione materie prime e semilavorati • Trasformazione e realizzazione di prodotti da forno, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie • Conservazione e stoccaggio	• 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	CONOSCENZE ESSENZIALI
• 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	• 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	CONOSCENZE ESSENZIALI
• 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	• 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