Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Operatore specializzato pasticceria
Edizione	2016
Professioni NUP/ISTAT correlate	• 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti • 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai • 7.3.2.9 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 56.10.1 - Ristorazione con somministrazione; ristorazione connessa alle aziende agricole • 56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto • 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 • 10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati • 47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolciumi, confetteria • 10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili • 10.82 - Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Produzioni alimentari
Descrizione	L'Operatore specializzato pasticceria utilizza metodologie, strumenti e informazioni che gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei prodotti di pasticceria. Ha competenze nella scelta, lavorazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, curando l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita.
Livello EQF	4
Certificazione rilasciata	SPECIALIZZAZIONE

Processo di lavoro caratterizzante la figura	PASTICCERIA • A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro • B - Gestione magazzino • C - Preparazione alimenti • D - Organizzazione dello spazio espositivo

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro **ATTIVITÀ** • Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato • Preparazione strumenti, attrezzature, macchine • Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine • Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	• 1 - Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute • 2 - Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso • 3 - 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
B - Gestione magazzino **ATTIVITÀ** • Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari	• 4 - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie
C - Preparazione alimenti **ATTIVITÀ** • Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive) • Predisposizione dei semilavorati	• 5 - Reperire, selezionare e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
D - Organizzazione dello spazio espositivo **ATTIVITÀ** • Disposizione di prodotti finiti	• 6 - Curare l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di criteri di visual merchandising

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute
- 2 - Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- 3 - 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
- 4 - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie
- 5 - Reperire, selezionare e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- 6 - Curare l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di criteri di visual merchandising

COMPETENZA N. 1

Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute

ABILITA' MINIME

- Utilizzare le istruzioni per predisporre autonomamente le diverse attività
- 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
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro
- Adottare procedure a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Attrezzature specifiche
- Normative di igiene e sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e vendita
- Terminologie tecniche di settore
- Processi e cicli di lavoro della produzione di pasticceria
- Tecniche di comunicazione organizzativa

COMPETENZA N. 2

Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Individuare strumenti, attrezzature e macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature e macchine • Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza del lavoro	• Tipologie e caratteristiche tecniche di strumenti, attrezzature e macchine del processo di produzione di pasticceria • Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine • Normativa di igiene e sicurezza del lavoro

COMPETENZA N. 3

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	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia • Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino • Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

COMPETENZA N. 4

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione • Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	• Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio • Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio

COMPETENZA N. 5

Reperire, selezionare e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Collaborare al processo di approvvigionamento delle materie prime necessarie alla produzione di pasticceria • Applicare criteri di selezione delle materie prime • Approntare materie prime per la preparazione di prodotti di pasticceria • Identificare le peculiarità dell'enogastronomia territoriale	• Tecniche di approvvigionamento • Elementi di merceologia • Tecniche di lavorazione delle materie e dei semilavorati nella produzione di pasticceria • Principi di abbinamento enogastronomico

COMPETENZA N. 6

Curare l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di criteri di visual merchandising

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Promuovere i prodotti di pasticceria • Curare l'allestimento dello spazio espositivo, applicando procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino	• Elementi di tecniche di vendita e marketing alimentare • Elementi di visual merchandising • Tecniche di comunicazione • Normativa igienico-sanitaria di settore