

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	Operatore specializzato pasticceria
<b>Edizione</b>	2016
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti</li> <li>● 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</li> <li>● 7.3.2.9 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 56.10.1 - Ristorazione con somministrazione; ristorazione connessa alle aziende agricole</li> <li>● 56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto</li> <li>● 56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie</li> <li>● 56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti</li> <li>● 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting</li> <li>● 56.29.10 - Mense</li> <li>● 56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale</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>● 47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria</li> <li>● 10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili</li> <li>● 10.82 - Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	AGRO-ALIMENTARE
<b>Sottoarea professionale</b>	Produzioni alimentari
<b>Descrizione</b>	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.
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Certificazione rilasciata</b>	SPECIALIZZAZIONE

<b>Processo di lavoro caratterizzante</b>	<b>PASTICCERIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</li> <li>● B - Gestione magazzino</li> <li>● C - Preparazione alimenti</li> <li>● D - Organizzazione dello spazio espositivo</li> </ul>
---	--

<b>PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'</b>	<b>COMPETENZA</b>
<b>A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</b> <b>ATTIVITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato</li> <li>● Preparazione strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>● Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>● Predisposizione e cura degli spazi di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 - Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute</li> <li>● 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</li> <li>● 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</li> </ul>
<b>B - Gestione magazzino</b> <b>ATTIVITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 4 - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie</li> </ul>
<b>C - Preparazione alimenti</b> <b>ATTIVITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive)</li> <li>● Predisposizione dei semilavorati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>
<b>D - Organizzazione dello spazio espositivo</b> <b>ATTIVITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Disposizione di prodotti finiti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>

## 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**

- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

###### **CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- 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

###### **CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- Promuovere i prodotti di pasticceria
- Curare l'allestimento dello spazio espositivo, applicando procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino

#### **CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Elementi di tecniche di vendita e marketing alimentare
- Elementi di visual merchandising
- Tecniche di comunicazione
- Normativa igienico-sanitaria di settore