Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Panificatore
Edizione	2022
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 - Produzioni di prodotti di panetteria freschi • 10.71.20 - - Produzioni di pasticceria fresca • 10.72.00 - - Produzioni di fette biscottate, biscotti, prodotti di pasticceria conservati • 10.85.04 - - Produzione di pizza confezionata • 10.85.09 - - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari • 10.89.09 - - Produzione di altri prodotti alimentari nca
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Produzioni alimentari
Descrizione	<p>Il panificatore opera sull'intero processo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio nel rispetto delle norme di igiene alimentari, garantendo gli standard di qualità attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di impasto. Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro. Conosce le caratteristiche economiche del settore, e le caratteristiche dell'offerta dei panifici. E' in grado di gestire autonomamente anche gli aspetti contrattuali, fiscali e previdenziali.</p>
Livello EQF	3
Certificazione rilasciata	Qualifica 3 EQF
Processo di lavoro caratterizzante la figura	<ul style="list-style-type: none"> • A - Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e degli strumenti utilizzati • B - Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti • C - Preparazione del pane e dei prodotti di panificio

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
<p>A - Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e degli strumenti utilizzati</p> <p>ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pianificazione del lavoro da svolgere ● Predisposizione di macchinari, strumenti e attrezzi di lavoro ● Tenuta dell'ordine e della pulizia dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature di lavoro ● Applicazione procedure di autocontrollo 	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 - Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro
<p>B - Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti</p> <p>ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti ● Selezione dei fornitori ● Controllo degli alimenti in arrivo e ricevimento ● Stoccaggio e conservazione alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ● 2 - Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
<p>C - Preparazione del pane e dei prodotti di panificio</p> <p>ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Preparazione e lavorazione degli impasti ● Spezzatura e formatura panetti pronti per la lievitazione ● Riconoscimento dei comportamenti e delle trasformazioni fisico-chimiche del prodotto ● Predisposizioni dei parametri ottimali per la cottura in forno 	<ul style="list-style-type: none"> ● 3 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo ● 4 - Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro
- 2 - Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
- 3 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo
- 4 - Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio

COMPETENZA N. 1**Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro****ABILITA' MINIME**

- Gestire gli aspetti amministrativi dell'attività
- Applicare tecniche di pulizia e sanificazione dei locali aziendali, degli impianti e degli utensili utilizzati
- Garantire la cura dell'igiene personale durante la preparazione e lavorazione degli alimenti
- Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività lavorative
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Normative relative alla gestione dell'attività
- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione
- Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro
- Metodi di pulizia e sanificazione
- Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione del pane e dei prodotti di panificio
- Riconoscimento nel processo

COMPETENZA N. 2

COMPETENZA N. 2**Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare****ABILITA' MINIME**

- Effettuare la selezione dei fornitori e la scelta dei prodotti
- Individuare le principali fonti di approvvigionamento, effettuando esami comparativi delle varie offerte, basati sulle qualità del prodotto, sulla serietà del fornitore e sulle possibilità di rifornimento
- Riconoscere e valorizzare le varietà dei grani antichi tipiche della produzione locale
- Valutare l'acquisto di materie prime e prodotti agroalimentari nel rispetto dell'ambiente, del consumo consapevole, e dell'economia solidale
- Verificare al ricevimento la coerenza tra l'ordine e i prodotti in arrivo
- Adottare principi d'igiene alimentare (Haccp autocontrollo alimentare) nello stoccaggio degli alimenti

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Principi di qualità degli alimenti e materie prime
- Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
- Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine
- Intolleranze alimentari e allergeni
- Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;
- Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
- Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
- Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)
- Strumentazioni di misurazione delle temperature

COMPETENZA N. 2**COMPETENZA N. 3****Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo****ABILITA' MINIME**

- Applicare criteri di selezione degli ingredienti
- Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto
- Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine
- Eseguire una corretta manipolazione degli alimenti, in conformità alla normativa vigente sulla sicurezza alimentare

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free
- Il ciclo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti

COMPETENZA N. 4**Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio****ABILITA' MINIME**

- Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento
- Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare)
- Valutare la qualità del pane prodotto traducendo difetti in interventi e procedure modificative

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati:formatura, tiratura, cilindratura, ecc
- Fasi del processo di conservazione
- Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento
- Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare)