

Elenco qualificazioni professionali

Settore Economico Professionale Produzioni Alimentari

- 1. Cioccolataio**
- 2. Gelatiere**
- 3. Operatore del trattamento igienico del latte**
- 4. Operatore lavoratore dello zucchero**
- 5. Operatore produzione industriale prodotti da forno**
- 6. Panificatore**
- 7. Tecnico della conduzione di impianti di trasformazione di prodotti vegetali**
- 8. Tecnico della produzione di pasticceria**
- 9. Tecnico della trasformazione agroalimentare**

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno
Area di Attività	ADA.2.144.426: Produzione di prodotti di pasticceria artigianale
Qualificazione regionale	Ciocolataio
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Il Ciocolataio è in grado di produrre pasticceria o manufatti al cioccolato partendo dalla lavorazione del cacao, abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Seleziona, raffina e tempera il cacao, dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta e forma i vari tipi di prodotti da pasticceria. Infine servono le capacità tecniche per svolgere al meglio le operazioni come la raffinazione della pasta di cacao, il concaggio in una vasca per togliere gli acidi volatili, o la tempera, che serve per abbassare la temperatura della barra di cacao fino a un punto di cristallizzazione dei grassi, fino allo stampaggio e alla rifinitura finale.

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Effettuare il temperaggio del cioccolato	
Risultato atteso Formazione di un cioccolato liquido lucente e consistente	
Abilità	Conoscenze
• applicare modalità di regolazione del processo di temperaggio del cacao • applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari • applicare tecniche di temperaggio del cacao • utilizzare macchinari per il temperaggio del cacao • utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari • utilizzare strumenti per la lavorazione del cioccolato	• cacao: caratteristiche e varietà • elementi di scienze e tecnologie alimentari • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • normativa sulla lavorazione del cioccolato • standard di qualità delle materie prime alimentari • tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare il temperaggio del cioccolato. Formazione di un cioccolato liquido lucente e consistente.	Le operazioni di temperaggio del cioccolato.	Formazione di piccoli cristalli di ghiaccio per un prodotto lucente e consistente, temperatura di raffreddamento non molto bassa.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 2 - Titolo Effettuare la farcitura dei prodotti di cioccolato	
Risultato atteso Uniformità ed omogeneità della farcitura	
Abilità	Conoscenze
• applicare tecniche di decorazione prodotti da pasticceria • applicare tecniche di preparazione creme e farciture per prodotti da pasticceria • utilizzare dispositivi per la farcitura prodotti al cioccolato • utilizzare ingredienti per creme e farciture prodotti di pasticceria • utilizzare macchinari per lavorazione creme e farciture prodotti di pasticceria • utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari	• elementi di scienze e tecnologie alimentari • ingredienti per pasticceria e gelateria • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • processi di farcitura prodotti di pasticceria • tecniche di lavorazione pasticceria al cioccolato

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la farcitura dei prodotti di cioccolato. Uniformità ed omogeneità della farcitura.	Le operazioni di farcitura dei prodotti del cioccolato..	Quantità e consistenza della farcia, lavorazione e conservazione della farcia.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari lavorazione dei prodotti al cioccolato	
Risultato atteso	
Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di controllo impianti e macchinari • applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari • applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica • applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari • applicare procedure di sicurezza nei luoghi di lavoro • applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate • applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici • applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari • utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI) • utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica • utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica	• macchinari e strumenti per prodotti al cioccolato • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici • prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari lavorazione dei prodotti al cioccolato. Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.	Le operazioni di manutenzione e regolazione dei macchinari e delle attrezzature.	Manutenzione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione, esecuzione di cicli di prova, esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.).

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE²	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Area di Attività	ADA.2.149.454: Produzione di gelati
Qualificazione regionale	Gelatiere
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.3.2 Gelatai 7.3.2.9.0 Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.3.2 Gelatai 7.3.2.9.0 Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
	Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Il gelatiere è una figura in grado di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.

² Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Effettuare la gelatura	
Risultato atteso Prodotto confezionato pronto per la vendita	
Abilità	Conoscenze
• applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti • applicare metodiche di analisi microbiologica • applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato • applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato • applicare tecniche di mantecazione del gelato • utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato	• merceologia alimentare • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti • scienza e tecnologia del gelato artigianale • standard di qualità dei prodotti alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la gelatura. Prodotto confezionato pronto per la vendita.	Le operazioni di conduzione del processo di gelatura.	Mantenimento della catena del freddo, modellatura dei prodotti in varie forme e sagome, controllo temperatura di raffreddamento.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati	
Risultato atteso Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di controllo impianti e macchinari • applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari • applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica • applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati • applicare procedure di sicurezza in produzione • applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate • applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici • applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari • utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI) • utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica • utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica	• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici • prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienicosanitaria

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati . Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.	Le operazioni di manutenzione, regolazione dei macchinari e delle attrezzature.	Pulizia, sterilizzazione e disinfezione dei macchinari, delle loro parti, delle attrezzature in genere e del laboratorio, esecuzione dei cicli di prova.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati	
Risultato atteso Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari	
Abilità	Conoscenze
• applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato • applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari • applicare tecniche di pastorizzazione del gelato • utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato • utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari	• merceologia alimentare • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti • scienza e tecnologia del gelato artigianale • standard di qualità delle materie prime alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati . Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.	Le operazioni di miscelazione degli ingredienti.	Verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime, controllo temperature di raffreddamento.

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE³	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Area di Attività	ADA.2.149.450: Produzione di latte alimentare ADA.2.149.449: Produzione di panna e burro
Qualificazione regionale	Operatore del trattamento igienico del latte
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.3.0 Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte 7.3.2.2.0 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero-caseari Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.3.0 Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte 7.3.2.2.0 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero-caseari
	Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	L'operatore al trattamento igienico del latte garantisce la lavorazione del latte nelle diverse tipologie di prodotto (fresco intero, parzialmente scremato e scremato, latte a lunga conservazione, panna, ecc.) a partire dal latte conferito dalle aziende agricole nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

³ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Effettuare il ricevimento del latte fresco	
Risultato atteso Late predisposto per la lavorazione	
Abilità	Conoscenze
• applicare metodiche di analisi microbiologica • applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare tecniche di campionamento per analisi alimenti • applicare tecniche di pesatura latte • utilizzare impianti trasporto conservazione latte • utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari	• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • processo produttivo lattiero-caseario • prodotti lattiero-caseari • standard di qualità delle materie prime alimentari • tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare il ricevimento del latte fresco. Late predisposto per la lavorazione.	Le operazioni di ricevimento del latte fresco.	Trasporto senza contatti con l'ambiente esterno, utilizzo tubazioni e cisterne inox (o materiale plastico per alimenti), pesatura del latte, depurazione con filtri per eliminare sudiciume, refrigerazione immediata a 4°C.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo Effettuare la lavorazione del latte	
Risultato atteso Latte pronto per il consumo	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di controllo lavorazione del latte • applicare procedure manuale HACCP per aziende del settore lattiero-caseario • applicare procedure per la pastorizzazione del latte • applicare procedure per la sterilizzazione del latte • utilizzare impianti di pastorizzazione del latte • utilizzare strumenti per la scrematura del latte • utilizzare strumenti per microfiltrazione del latte	• elementi di igiene del lavoro • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • processo produttivo lattiero-caseario • prodotti lattiero-caseari • tecnologie dei prodotti lattiero-caseari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la lavorazione del latte. Latte pronto per il consumo.	Le operazioni di lavorazione del latte.	Acidità sufficiente per la velocità di coagulazione e struttura della cagliata, inoculo con siero o con latte fermento, pastorizzazione.

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE⁴	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Area di Attività	ADA.2.150.461 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola
Qualificazione regionale	Operatore lavoratore dello zucchero
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.3.2.5.0 Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.5.0 Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais) 10.81.00 Produzione di zucchero 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie 10.83.01 Lavorazione del caffè 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	L'operatore alla lavorazione dello zucchero opera nella produzione dello zucchero attraverso la lavorazione della barbabietola, conducendo impianti ad alto grado di automazione, attraverso pannelli di controllo elettronici.

⁴ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Condurre impianti di raffinazione dello zucchero	
Risultato atteso Purificazione dello zucchero greggio	
Abilità	Conoscenze
• applicare parametri per la raffinazione dello zucchero • applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di avviamento impianti di lavorazione dello zucchero • applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari • applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero • applicare procedure di sicurezza in produzione • condurre impianti di lavorazione dello zucchero • utilizzare dispositivi di controllo della produzione	• materie prime vegetali • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • processo di lavorazione dello zucchero • standard di qualità dei prodotti alimentari • tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Condurre impianti di raffinazione dello zucchero. Purificazione dello zucchero greggio.	Le operazioni di conduzione degli impianti di raffinazione dello zucchero.	Buone norme di fabbricazione, verifica e controllo dei punti critici degli impianti di raffinazione, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero	
Risultato atteso	
Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di controllo impianti e macchinari • applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari • Applicare procedure di manutenzione preventiva su componenti elettrici di macchinari/impianti • applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero • applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica • applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari • applicare procedure di sicurezza in produzione • applicare procedure di sostituzione componenti meccanici di macchinari/impianti • Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI) • utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica • utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica	• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici • processo di lavorazione dello zucchero • prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria • tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero. Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.	Le operazioni di predisposizione e regolazione dei macchinari e delle attrezzature dello zuccherificio.	Regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione, esecuzione di cicli di prova, esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.).

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE⁵	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno
Area di Attività	ADA.2.143.422 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno
Qualificazione regionale	Operatore produzione industriale prodotti da forno
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.3.2.9.0 Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno 7.3.2.6.2 Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.9.0 Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
	Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.61.10 Molitura del frumento 10.61.20 Molitura di altri cereali 10.61.30 Lavorazione del riso 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	L'operatore della produzione industriale di prodotti da forno garantisce la produzione industriale di prodotti da forno, attraverso la conduzione di impianti di cottura, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

⁵ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 1 - Titolo Effettuare la cottura in forno	
Risultato atteso Prodotti da forno cotti correttamente	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di controllo qualità prodotti da forno • applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno • applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno • utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno	• elementi di scienze e tecnologie alimentari • fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • prodotti da forno • tecnologia impianti di cottura prodotti da forno

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la cottura in forno. Prodotti da forno cotti correttamente.	Le operazioni di cottura dei prodotti da forno.	Programmazione forni di cottura, supervisione del processo di cottura, verifica colore, consistenza, friabilità, sapore.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno	
Risultato atteso Macchinari sicuri ed efficientemente funzionanti	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di controllo impianti e macchinari • applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari • applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica • applicare procedure di ripristino funzionamento macchinari per prodotti da forno • applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari • applicare procedure di sicurezza in produzione • applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari • utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)	• macchinari ed impianti per prodotti da forno • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici • processi di lavorazione prodotti da forno • prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno. Macchinari sicuri ed efficientemente funzionanti.	Le operazioni di manutenzione dei macchinari di lavorazione.	Verifica dei macchinari con prove strumentali ed esame a vista, stilare l'eventuale rapporto sull'intervento di manutenzione, sostituzione dei componenti difettosi, ripristino funzionalità dei macchinari.

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE⁶	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno
Area di Attività	ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria artigianale
Qualificazione regionale	Panificatore
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.2.1 Panettieri Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.2.1 Panettieri Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Il Panificatore si occupa della produzione del pane operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta ed infine presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione.

⁶ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno	
Risultato atteso Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza	
Abilità	Conoscenze
• Applicare modalità di regolazione del processo di impasto • applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari • applicare tecniche di impasto per prodotti da forno • utilizzare macchinari per impasto prodotti da forno • utilizzare materie prime per impasti di prodotti da forno • utilizzare strumenti di controllo acidità dell'impasto prodotto da forno • utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari	• elementi di scienze e tecnologie alimentari • farine: trattamento e conservazione • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • normativa sulla lavorazione delle farine • processo di impasto prodotti da forno • prodotti da forno • standard di qualità delle materie prime alimentari • tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno. Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza.	Le operazioni di lavorazione degli impasti.	Controllo qualità materie prime in ingresso, programmazione delle miscele d'impasto, lavorazione impasti, controllo processo d'impasto.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo Effettuare la cottura in forno	
Risultato atteso Pane cotto correttamente	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di controllo qualità prodotti da forno • applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno • applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno • utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno	• elementi di scienze e tecnologie alimentari • fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • prodotti da forno • tecnologia impianti di cottura prodotti da forno

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la cottura in forno. Pane cotto correttamente.	Le operazioni di cottura del pane.	Programmazione forni di cottura, supervisione del processo di cottura, verifica colore, consistenza, friabilità, sapore.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 3 - Titolo Effettuare la fermentazione delle forme di impasto	
Risultato atteso Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta	
Abilità	Conoscenze
• applicare modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata • applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di controllo parametri per fermentazione prodotti da forno • applicare tecniche di fermentazione per prodotti da forno • utilizzare celle di lievitazione per prodotti da forno	• elementi di scienze e tecnologie alimentari • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • principi della fermentazione controllata • processo di fermentazione panaria • prodotti da forno

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la fermentazione delle forme di impasto. Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta.	Le operazioni di lievitazione dei semilavorati.	Programmazione celle di lievitazione, supervisione del processo di lievitazione, verifica con tatto della consistenza fisica semilavorati.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno	
Risultato atteso Prodotti di panificio modellati secondo ricetta	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare tecniche di modellatura dei prodotti da forno • utilizzare cilindratrice-spezzatrice per prodotti da forno • utilizzare macchinari di laminazione prodotti da forno • utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto	• elementi di scienze e tecnologie alimentari • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • prodotti da forno

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno. Prodotti di panificio modellati secondo ricetta.	Le operazioni di formatura dei semilavorati.	Tiratura sfoglia, programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia, verifica consistenza ed elasticità sfoglia, formatura semilavorati.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - Titolo Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno	
Risultato atteso Macchinari sicuri ed efficientemente funzionanti	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • applicare procedure di controllo impianti e macchinari • applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari • applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica • applicare procedure di ripristino funzionamento macchinari per prodotti da forno • applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari • applicare procedure di sicurezza in produzione • applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari • utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)	• macchinari ed impianti per prodotti da forno • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici • processi di lavorazione prodotti da forno • prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno. Macchinari sicuri ed efficientemente funzionanti.	Le operazioni di manutenzione dei macchinari di lavorazione.	Verifica dei macchinari con prove strumentali ed esame a vista, stilare l'eventuale rapporto sull'intervento di manutenzione, sostituzione dei componenti difettosi, ripristino funzionalità dei macchinari.

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE⁷	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Area di Attività	ADA.2.150.455: Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.2.150.456: Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.459: Produzione prodotti di IV Gamma
Qualificazione regionale	Tecnico della conduzione di impianti di trasformazione di prodotti vegetali
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.3.3 Conservieri 7.3.2.4.1 Conduttori di macchinari per cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.3 Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso 7.3.1.2.0 Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.3.3 Conservieri 7.3.2.4.1 Conduttori di macchinari per cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.3 Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso 7.3.1.2.0 Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais) 10.81.00 Produzione di zucchero 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie 10.83.01 Lavorazione del caffè 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
Livello EQF	4
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Svolge attività di conduzione di impianti dedicati a varie fasi di trasformazione di prodotti vegetali.

⁷ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Manutenzione degli impianti di produzione	
Risultato atteso Gestire e programmare la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, tenendo conto delle esigenze e dei tempi delle lavorazioni	
Abilità	Conoscenze
• coordinare le squadre addette alla manutenzione • mettere gli impianti in sicurezza una volta finita la manutenzione • ordinare le attrezzature, i pezzi di ricambio e i materiali di consumo necessari • seguire la manutenzione degli impianti secondo i programmi concordati con il responsabile di stabilimento	• fornitori di ricambi e attrezzature necessari • meccanica ed elettronica di base degli impianti per le attività operative di conduzione degli stessi • nomi e terminologie dei vari attrezzi ed utensili utilizzati per la manutenzione • norme di sicurezza previste dal piano HACCP e Legge 626

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Manutenzione degli impianti di produzione. Gestire e programmare la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, tenendo conto delle esigenze e dei tempi delle lavorazioni.	Le operazioni di gestione e programmazione della manutenzione degli impianti di trasformazione.	Coordinamento delle attività di manutenzione degli impianti di trasformazione, adempimento delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, definizione dei carichi di lavoro, definizione dei flussi comunicativi.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo Pianificazione della movimentazione dei prodotti	
Risultato atteso Programmare l'arrivo delle materie prime al fine di ottimizzare la gestione degli spazi destinati allo stoccaggio	
Abilità	Conoscenze
• concordare unitamente alla logistica e/o al commerciale gli spazi per lo stoccaggio dei prodotti lavorati • controllare e regolare gli impianti di alimentazione quali tramogge, elevatori, nastri, per una corretta alimentazione dell'impianto principale • monitorare le fasi delle operazioni, garantendo la funzionalità degli impianti • regolare l'afflusso delle materie prime, seguendo i programmi stabiliti con il responsabile di produzione	• caratteristiche delle materie prime per la selezione/scelta degli automezzi più adeguati alle movimentazioni • quantità e tempi di alimentazione degli impianti per evitare interruzioni alle lavorazioni in corso • sistemi di prevenzione per evitare eventuali intossicazioni causate dal contatto dei prodotti in lavorazione • sistemi di stoccaggio in silos o a terra, per la migliore conservazione delle derrate

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pianificazione della movimentazione dei prodotti. Programmare l'arrivo delle materie prime al fine di ottimizzare la gestione degli spazi destinati allo stoccaggio.	Le operazioni di ricevimento/scarico e stoccaggio dei prodotti vegetali in entrata.	Idoneità igienica dei mezzi di trasporto, stato igienico degli imballi, presenza bollo CEE ove necessario, validità data di scadenza, pavimenti, pareti, scaffalature igienicamente idonee.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Smaltimento degli scarti di lavorazione	
Risultato atteso Coordinare le fasi di distruzione o di trasformazione dei residui di lavorazione garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali	
Abilità	Conoscenze
• effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di massima sicurezza personale e ambientale • interagire con gli enti e le autorità nelle fasi di distruzione o di trasformazione degli scarti di lavorazione, seguendo le procedure prestabilite • lavorare in squadra e coordinare l'intervento di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione in sicurezza • risolvere problemi e imprevisti che interferiscono con il normale funzionamento degli impianti • utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la conduzione degli impianti di manipolazione degli scarti	• fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali • norme di igiene e sicurezza sul lavoro per la prevenzione di malattie legate alla manipolazione di scorie di lavorazioni • procedure di conduzione impianti di depurazione per il trattamento di scarti agricoli e industriali • tecniche di monitoraggio ambientale, per individuare agenti inquinanti

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Smaltimento degli scarti di lavorazione. Coordinare le fasi di distruzione o di trasformazione dei residui di lavorazione garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali.	Le operazioni di smaltimento degli scarti di lavorazione.	Contenitori dei rifiuti e residui di lavorazione chiusi, puliti, sanificati ed in buono stato igienico, aree di deposito degli scarti pulite e collocate in zone prive di insetti, animali nocivi, ritiro degli scarti da parte di ditte specializzate.

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE⁸	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno
Area di Attività	ADA.2.144.426: Produzione di prodotti di pasticceria artigianale
Qualificazione regionale	Tecnico della produzione di pasticceria
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari
Livello EQF	4
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Il pasticcere si occupa della produzione di prodotti dolciari operando sull'intero Processo/i di lavoro della lavorazione dei prodotti, dall'ideazione delle ricette al confezionamento del dolce, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria, cuoce, confeziona e conserva il semilavorato o il prodotto finito. Talvolta è chiamato ad occuparsi sia dell'ideazione della carta dei dessert, nel caso lavori presso aziende di ristorazione o di catering, oppure della vendita nel caso lavori presso pasticcerie in qualità di dipendente o di titolare dell'esercizio. Il Pasticcere esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali, presso aziende di ristorazione di grande dimensione e presso agenzie di catering in qualità di dipendente. Si relaziona, assumendosi la piena responsabilità del proprio operato, sia con i propri collaboratori che con la clientela. All'interno di aziende ristorative di grandi dimensioni si relaziona con lo Chef, con Il Maître e con il responsabile del servizio di ristorazione.

⁸ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	
Risultato atteso Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	
Abilità	Conoscenze
- definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo - definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di “fuori controllo” - definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) - dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti - gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato - identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento - identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio - stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando	- normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti - sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) - tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività - tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti - tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.	Verifica ed autocontrollo dei punti critici, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza, qualità e minimizzazione/eliminazione dei rischi/pericoli.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo Preparazione dei dolci	
Risultato atteso Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e secondo le richieste del cliente	
Abilità	Conoscenze
• adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) • adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro • applicare criteri di decorazione • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza e igiene sul lavoro • applicare procedure di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno • applicare tecniche di preparazione impasti • impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione • mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature • monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati • operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni • segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati • trattare materie prime e semilavorati • utilizzare dispositivi per la farcitura dei prodotti da forno • utilizzare impianti di cottura per	• caratteristiche nutrizionali e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina • elementi di gastronomia • elementi di scienze e tecnologie alimentari • fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • processi di farcitura prodotti di pasticceria • processi di lievitazione • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generalì e specifiche) • sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati • tecnologia impianti di cottura prodotti da forno

prodotti da forno • utilizzare modalità di controllo e regolazione della qualità della formatura dell'impasto	
---	--

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione dei dolci. Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e secondo le richieste del cliente.	Le operazioni di preparazione di dolci.	Elaborazione ricette dolciarie, preparazione degli impasti e delle creme, controllo tempi di cottura, controllo della qualità delle materie prime e dei semilavorati, realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Progettazione delle ricette e della carta dei dessert	
Risultato atteso Ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi abbinamento dolci/bevande alcoliche	
Abilità	Conoscenze
• concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria e alle architetture decorative prescelte • individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria • ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di gelateria e pasticceria dolce • proposizione di carte dessert con ricette tipiche e tradizionali • rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento • scegliere le diverse componenti dolciarie anche in funzione dei parametri di costo prefissati • stabilire gli abbinamenti fra dolci e vini, spumanti e bevande alcoliche	• elementi di gastronomia • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi nutrizionali dei diversi alimenti • proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strumenti per la rilevazione dei gusti dei clienti e del gradimento circa le proposte dolciarie • tecniche di progettazione ed elaborazione della carta dessert • tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Progettazione delle ricette e della carta dei dessert. Ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi abbinamento dolci/bevande alcoliche.	Le operazioni di progettazione delle ricette e della carta dessert.	Elaborazione ricette dolciarie compilazione della carta dessert.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo Proposizione estetica degli elaborati culinari	
Risultato atteso Piatti presentati e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie	
Abilità	Conoscenze
• adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) • adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto • adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione • operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni • prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività • scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la presentazione del piatto	• modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti • modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e farcitura dei piatti • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari • principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, pasticceria, in sala e nel bar e loro funzionamento • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Proposizione estetica degli elaborati culinari. Piatti presentati e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie.	Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari.	Sporzionatura e impiattamento degli alimenti guarnizione e decorazione dei piatti.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - Titolo	
Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute	
Risultato atteso	
Corrispondenza fra prezzo preventivo, incasso e totale fatturato	
Abilità	Conoscenze
• applicare sconti • concordare preventivamente la tariffa e il costo del servizio reso • custodire in modo sicuro gli incassi • illustrare le condizioni di vendita • verificare il costo del servizio, compilare la ricevuta e riscuotere il pattuito	• elementi di contabilità dei costi • modalità di compilazione dei titoli da rilasciare a fronte dei pagamenti • modalità di pagamento elettronico • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • terminologia di settore in lingua straniera • tipologie di titoli da rilasciare a fronte di pagamenti

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute. Corrispondenza fra prezzo preventivo, incasso e totale fatturato.	Le operazioni di incasso e rilascio delle ricevute..	Incasso corretto del corrispettivo, corretta archiviazione e rilascio dei documenti attestanti l'effettivo pagamento..

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 6 - Titolo Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	
Risultato atteso Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari	
Abilità	Conoscenze
• adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche • adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) • adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati • impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione • operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni • segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati • utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime • verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari	• attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati • sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari. Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari.	Le operazioni di trattamento delle materie prime e semilavorati alimentari.	Pulitura e preparazione degli alimenti e delle apparecchiature, conservazione degli alimenti, verifica dello stato e delle proprietà materie prime e degli alimenti trattati e conservati.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 7 - Titolo	
Vendita e somministrazione di prodotti alimentari	
Risultato atteso	
Prodotti alimentari venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	
Abilità	Conoscenze
• adottare le modalità previste per la segnalazione di eventuali difformità rispetto alle condizioni di conservazione dei prodotti • adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita • applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzo e confezionamento dei prodotti • applicare le tecniche di servizio e di distribuzione al tavolo o al banco di prodotti alimentari e di bevande • applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione di lamentele e reclami • applicare tecniche di comunicazione efficace per suggerimenti relativi alla preparazione e consumo di prodotti alimentari • applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela • identificare e predisporre il prodotto (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente • implementare modalità efficaci di presentazione, vendita e somministrazione per prodotti tipici locali e tradizionali • utilizzare con abilità le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande • utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.)	• attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande • caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande • certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igt, stg) • confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande • conservazione, distribuzione, manipolazione, preparazione, servizio e trasformazione e di distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande • elementi di merceologia alimentare • igiene e sicurezza alimentare • normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP) • normativa in materia di tutela del consumatore • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure e documentazione prevista dal sistema di qualità • prodotti tipici locali e tradizionali • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, promozioni, sconti, ecc.) • tecniche di comunicazione efficace • tecniche di esposizione della merce/prodotto • tecniche di servizio di alimenti e bevande al banco o ai tavoli • tecniche e psicologie di vendita

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Vendita e somministrazione di prodotti alimentari. Prodotti alimentari venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.	Le operazioni di vendita e somministrazione di prodotti alimentari.	Corretta esecuzione delle operazioni di preparazione del prodotto alimentare sulla base delle richieste del cliente, efficace comunicazione nella presentazione del prodotto, efficace esposizione del prodotto nel banco.

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE⁹	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.136.405: Organizzazione e gestione del processo produttivo
Qualificazione regionale	Tecnico della trasformazione agroalimentare
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 3.1.2.9.0 Tecnici della gestione del processo produttivo Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) 10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili 10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico 10.61.10 Molitura del frumento 10.61.20 Molitura di altri cereali 10.61.30 Lavorazione del riso 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais) 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 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.81.00 Produzione di zucchero 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie 10.83.01 Lavorazione del caffè 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti

⁹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

	di altri prodotti alimentari 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento 10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia 11.01.00 Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici 11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. 11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta 11.04.00 Produzione di altre bevande fermentate non distillate 11.05.00 Produzione di birra 11.06.00 Produzione di malto 11.07.00 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia 12.00.00 Industria del tabacco
Livello EQF	4
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Il tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi	
Risultato atteso Procedure e protocolli di lavoro predisposti correttamente	
Abilità	Conoscenze
• applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro • individuare anomalie e segnalare non conformità • utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature • individuare problematiche esecutive • applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione • documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP • applicare procedure e protocolli per il riconoscimento /classificazione dei prodotti • individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali • applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale	• attrezzature, risorse umane e tecnologiche • disciplinari HACCP • elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • elementi e procedure di gestione delle risorse umane • modello organizzativo e organigramma dell'azienda • processi della trasformazione alimentare • sistema di qualità e principali modelli • strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • tecniche e strumenti per il controllo di qualità

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi. Procedure e protocolli di lavoro predisposti correttamente.	Le operazioni di coordinamento delle fasi lavorative.	Definizione compiti, tempi e modalità operative, controllo avanzamento della produzione/lavorazioni, ottimizzazione degli standard di qualità, coordinamento operativo.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	
Risultato atteso	
Fonti di rischio sotto controllo.	
Abilità	Conoscenze
• applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • prefigurare forme comportamentali di prevenzione • formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	• D.Lgs. 81/2008 • elementi di ergonomia • metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • normativa ambientale e fattori di inquinamento • strategie di promozione • tecniche di reporting • tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. Fonti di rischio sotto controllo.	Le operazioni di prevenzione delle fonti del rischio.	Prevenzione situazioni di rischio, identificazione non conformità, forme comportamentali di prevenzione.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 3 - Titolo Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele	
Risultato atteso Formulazione alimentare realizzata	
Abilità	Conoscenze
• applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto • utilizzare test e metodiche di analisi • applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione	• tecniche e metodi di produzione • test e metodiche di analisi

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele. Formulazione alimentare realizzata.	Le operazioni di sviluppo di formulazioni alimentari.	Elaborazione di nuove miscele e ricette alimentari, registrazione di reazioni e condizionamenti non adeguati, verifica degli standard di qualità e nutrizionali, nuove forme di produzione.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo	
Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento	
Risultato atteso	
Materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione	
Abilità	Conoscenze
• applicare tecniche di selezione dei fornitori • applicare tecniche di valutazione delle offerte • applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, appetibilità e valore nutritivo dei prodotti in ingresso • applicare procedure di gestione degli ordini • applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • aggiornare situazione scorte e giacenze	• classificazione e caratteristiche dei prodotti e materie prime alimentari • elementi di contabilità • elementi di contrattualistica fornitori • lessico tecnico del settore, anche in lingua comunitaria • tecniche di approvvigionamento

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento. Materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione.	Le operazioni di ricevimento delle materie prime.	Lettura documentazione di registrazione merci, operazioni di carico/scarico della materia prima con mezzi adeguati, valutazione sensoriale dei prodotti in ingresso, selezione dei fornitori, gestione degli ordini, segnalazione non conformità della fornitura.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - Titolo	
Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	
Risultato atteso	
Prototipo alimentare prodotto	
Abilità	Conoscenze
• applicare tecniche di interazione col cliente • utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente • individuare tipologie di prodotto in rapporto a target /esigenze di clientela • applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto • applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto	• elementi di customer satisfaction • principi di fidelizzazione del cliente • tecniche di ascolto e di comunicazione • tecniche di negoziazione e problem solving

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente. Prototipo alimentare prodotto.	Le operazioni di ricerca ideativa di prodotti alimentari.	Esame dei comportamenti di consumo e dei bisogni del consumatore, elaborazione di idee alimentari nuove o innovative, indagine del sistema di offerta dei principali competitor.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 6 - Titolo	
Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati	
Risultato atteso	
Sistemi di stoccaggio e conservazione materie prime applicati secondo gli standard igienici	
Abilità	Conoscenze
• verificare l'applicazione delle procedure a salvaguardia dell'igiene degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti • applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio • attuare piani di controllo delle temperature di conservazione • applicare tecniche di analisi dell'idoneità dei prodotti • applicare criteri di classificazione degli alimenti destinati alla vendita, alla resa o alla distruzione	• elementi di igiene e sicurezza alimentare • magazzini e tecniche di stoccaggio • modalità per il controllo delle temperature nella conservazione di alimenti • strumenti e attrezzature per la conservazione degli alimenti

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati. Sistemi di stoccaggio e conservazione materie prime applicati secondo gli standard igienici.	Le operazioni di stoccaggio delle materie prime.	Controllo delle condizioni di stoccaggio, analisi campionaria dei prodotti, assicurazione delle condizioni igieniche, preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni, controllo temperature di conservazione.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 7 - Titolo	
Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento	
Risultato atteso	
Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste	
Abilità	Conoscenze
• applicare procedure analitiche per il controllo della qualità dei prodotti alimentari • applicare tecniche di controllo della documentazione di accompagnamento del prodotto • applicare tecniche di caratterizzazione dei prodotti alimentari sotto il profilo della qualità e della genuinità • applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichetta dei prodotti finali • documentare le attività di controllo	• aspetti teorici e applicativi dell'HACCP • gli infestanti e gli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione. • metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari • metodiche e procedure di etichettatura • muffe e aflatossine • tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento. Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste.	Le operazioni di tracciabilità dei prodotti finiti.	Selezione delle informazioni da trasmettere, organizzazione dello scambio elettronico dei dati, elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste, applicazione degli schemi di tracciabilità, controllo della documentazione, etichette nutrizionali, schede di controllo del percorso produttivo da monte a valle del prodotto finito.