

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**PROFILO PROFESSIONALE OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Progettazione ricette e carta dessert	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di merceologia di settore - pasticceria"
	Unità di risultato di Apprendimento "Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria"
Lavorazione impasti e creme	Unità di risultato di Apprendimento "Allestire il posto mobile di lavoro del panificio-pasticceria"
	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme"
	Unità di risultato di Apprendimento "Garantire l'igiene"
Lievitazione e cottura semilavorati	Unità di risultato di Apprendimento "Gestire il processo di lievitazione".
	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno".
Farcitura e decorazione prodotto dolciario	Unità di risultato di Apprendimento "Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3****3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

*Titoli di studio:*

- Assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione o, in subordine, proscioglimento dal diritto-dovere.

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche economiche del settore</li> <li>• Tipologie e caratteristiche dell'offerta dei panifici, tendenze evolutive</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>• Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa</li> </ul>	<i>"Inquadramento della professione"</i>	20	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro</li> <li>• Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>• Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili</li> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>• Terminologia tecnica</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti</li> <li>• Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</li> </ul>	<i>"Allestire il posto mobile di lavoro del panificio - pasticceria"</i>	20	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.</li> <li>• Principi di igiene e cura della persona</li> <li>• Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti</li> <li>• Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire il rispetto delle norme</li> </ul>	<i>"Garantire l'igiene"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	in materia di igiene degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavare e sanificare l'area di lavoro</li> <li>• Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti</li> </ul>				
4	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche merceologiche, fisiche e nutrizionali degli alimenti dolci e delle materie prime</li> </ul>	<i>"Elementi di merceologia di settore - pasticceria"</i>	40	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc.</li> <li>• Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.</li> <li>• Ricettario di base</li> <li>• Elementi di analisi del mercato</li> <li>• Tipologia di accostamenti, farcitura, estetica</li> <li>• Progettazione di una ricetta</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte</li> <li>• individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria</li> <li>• ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di gelateria e pasticceria dolce</li> <li>• rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</li> </ul>	<i>"Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria"</i>	80	--	
6	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricettario impasti e creme.</li> <li>• Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati</li> <li>• Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc.</li> <li>• Modalità e tecniche di formatura</li> <li>• Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e</li> </ul>	<i>"Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme"</i>	80	--	

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	colatura <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>controllare la qualità delle materie prime</li> <li>individuare dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare</li> <li>applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria</li> <li>formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità</li> <li>selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero</li> </ul>				
7	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio - pasticceria</li> <li>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione</li> <li>Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, ecc.</li> <li>Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).</li> <li>Fasi del processo di conservazione.</li> <li>Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc.</li> <li>Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico chimiche del prodotto</li> <li>Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative</li> <li>Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione</li> </ul>	<i>"Gestire il processo di lievitazione"</i>	34	Max 8	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
8	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di cottura, controllo del</li> </ul>	<i>"Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per</i>	60	Max 8	Ammesso il riconoscimento di credito

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.</li> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane e della pasticceria</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni</li> <li>• Strumenti di misurazione della temperatura</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate - consistenza, forma, peso, ecc.</li> <li>• Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura - evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, dolci, etc.</li> <li>• Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni.</li> <li>• Seguire il processo di cottura valutandone lo stato di avanzamento.</li> <li>• Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative anche di carattere tecnologico - temperatura, tempo, ecc.</li> <li>• Valutare qualità dei pani prodotti traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative</li> </ul>	<i>la cottura di prodotti da forno</i>			formativo di frequenza
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.)</li> <li>• Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari</li> <li>• configurare in modo creativo il</li> </ul>	<i>“Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari”</i>	60	Max 8	

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato <ul style="list-style-type: none"> <li>• rappresentare disegni e forme utilizzando creme e zucchero</li> <li>• scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero</li> </ul>				
Nota <sup>1</sup>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>• Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	"Sicurezza sul luogo di lavoro"	16	max 4	Ammesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>426</b>	<b>Max 42</b>	

## 5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso

## 6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare

## 7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento da 6 a 9 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici

## 8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

## 9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su eventuale tirocinio

## 10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso

di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del collegio dei docenti/formatori.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13