

OPERATORE DI PANIFICIO

Settore economico professionale: Produzioni alimentari

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore di panificio è in grado di realizzare molteplici prodotti di panificazione, intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche.

SISTEMI DI REFERENZIAZIONE	
Sistema di riferimento	Denominazione
EQF	3
Codice ISTAT CP 2011	6.5.1.2.1 - Panettieri
ATECO 2007	10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:	ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria artigianale

UNITÀ DI COMPETENZE – Realizzazione impasti e formatura
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <p>Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.)</p> <p>Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare</p> <p>Selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne</p> <p>Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti</p> <p>Effettuare la formatura dei prodotti da forno applicando tecniche e procedure, manuali o utilizzando macchine, di formatura e cilindratura, trasformando l'impasto in un semilavorato</p>
<p>CONOSCENZE (CONOSCERE)</p> <p>Il ciclo di lavorazione del pane</p> <p>Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio</p> <p>Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.</p> <p>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto</p> <p>Ricettario dei prodotti da forno</p> <p>Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari</p> <p>Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)</p> <p>Fasi del processo di conservazione</p> <p>Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p>

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le operazioni di lavorazione degli impasti

INDICATORI VALUTAZIONE

Controllo processo d'impasto
Controllo qualità materie prime in ingresso
Lavorazione impasti
Programmazione delle miscele d'impasto

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE – Gestione processo di lievitazione**CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc.
Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico - chimiche del prodotto
Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative
Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione

CONOSCENZE (CONOSCERE)

Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio
Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e lievitazione dei prodotti da forno.
Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione
Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, ecc.
Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)
Fasi del processo di conservazione
Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le operazioni di lievitazione dei semilavorati

INDICATORI VALUTAZIONE

Programmazione celle di lievitazione
Supervisione del processo di lievitazione
Verifica con tatto della consistenza fisica dei semilavorati

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE – Cottura prodotti di panificazione**CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso, ecc.)

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, ecc.)

Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni.

Seguire il processo di cottura valutandone lo stato di avanzamento.

Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo, ecc.)

Valutare qualità dei pani prodotti traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative

CONOSCENZE (CONOSCERE)

Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo.

Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane.

Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni

Strumenti di misurazione della temperatura

Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le operazioni di cottura dei prodotti di panificazione

INDICATORI VALUTAZIONE

Programmazione forni di cottura

Supervisione del processo di cottura

Verifica colore, consistenza, friabilità, sapore

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Prodotti di panificazione finite

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE - Allestimento del posto di lavoro
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <p>Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</p>
<p>CONOSCENZE (CONOSCERE)</p> <p>Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza Terminologia tecnica</p>
<p>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</p> <p>Allestimento posto mobile di lavoro</p>
<p>INDICATORI VALUTAZIONE</p> <p>Posizionamento delle attrezzature, delle utensilerie e del materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</p>
<p>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</p> <p>Posto mobile di lavoro correttamente allestito</p>
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA</p> <p>Prova pratica in situazione</p>

UNITÀ DI COMPETENZE - Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <p>Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti Lavare e sanificare l'area di lavoro Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti</p>
<p>CONOSCENZE (CONOSCERE)</p> <p>Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. Principi di igiene e cura della persona Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti 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</p>
<p>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</p> <p>Igiene e pulizia nell'ambiente di lavoro</p>
<p>INDICATORI VALUTAZIONE</p>

Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e metodi di sanificazione applicati e garantiti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione