

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE OPERATORE DI PASTIFICIO**

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"
Realizzazione di impasti per pastificio	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di merceologia di settore - pastificio"
	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare tecniche di preparazione di impasti per pastificio".
Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta fresca artigianale	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare tecniche di preparazione per la farcitura della pasta fresca".
Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare tecniche ed utilizzare strumenti per lavorazione della sfoglia e formatura".
Allestimento del posto di lavoro	Unità di risultato di Apprendimento "Allestire il posto mobile di lavoro del pastificio"
Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Unità di risultato di Apprendimento "Garanzia dell'igiene"
--	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.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Tipologie e caratteristiche dell'offerta dei pasticci, tendenze evolutive • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<i>"Allestire il posto mobile di lavoro del pastificio"</i>	20	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<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
	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 				
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di merceologia di settore • Elementi di scienza dell'alimentazione • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di pastificio 	<i>"Elementi di merceologia di settore - pastificio"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasta fresca • Ricettario dei prodotti di pastificio. • Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari. • Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc. • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto • Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti). • Fasi del processo di conservazione. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto. • Controllare la buona qualità organolettica delle materie prime per l'avvio della produzione di pasta fresca artigianale • Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare • Selezionare la composizione di impasti base in funzione della 	<i>"Applicare tecniche di preparazione di impasti per pastificio"</i>	40	Max 10	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
	<p>tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne (realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta fresca artigianale)</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti 				
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Ricettario dei ripieni Metodi di lavorazione dei ripieni (cottura, miscelatura, preparazione delle dosi con la sac-à-poche, etc.) Strumenti per la lavorazione dei ripieni Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Individuare gli ingredienti necessari alla tipologia di ripieno da realizzare Valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di ripieno da realizzare Realizzare il composto (cottura, miscelatura, etc.) Preparare le dosi per la farcitura della pasta fresca artigianale 	<i>“Applicare tecniche di preparazione per la farcitura della pasta fresca”</i>	34	Max 6	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della pasta fresca Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: tiratura, cilindratura, ecc. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia Il processo di pastorizzazione e di essiccamento della pasta fresca <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato Applicare tecniche ed utilizzare 	<i>“Applicare tecniche ed utilizzare strumenti per lavorazione della sfoglia e formatura”</i>	48	Max 10	Amnesso 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
	<p>attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. • Rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori • Realizzare la stesura e procedere all'eventuale farcitura della pasta fresca artigianale • Tagliare e realizzare i diversi formati della pasta artigianale • Gestire i processi di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta fresca artigianale ed il successivo raffreddamento 				
Nota ¹	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario • Sicurezza sul luogo di lavoro 	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	16	Max 4	Amnesso 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
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE			206	Max 44	

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 2, 5, 6 e 7 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