

## OPERATORE DI PASTIFICIO

Settore economico professionale: Produzioni alimentari

### DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore di pastificio è in grado di realizzare molteplici prodotti di pastificio freschi 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:	6.5.1.2.2 - Pastai
ATECO 2007	10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:	ADA.2.144.447 - Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)

### UNITÀ DI COMPETENZE – Realizzazione di impasti per pastificio

#### CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)

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 tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne

Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti

#### CONOSCENZE (CONOSCERE)

Il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasta fresca

Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di pastificio

Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.

Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto

Ricettario dei prodotti di pastificio

Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari

Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)

Fasi del processo di conservazione

Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti

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

**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 – Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta fresca artigianale****CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

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

**CONOSCENZE (CONOSCERE)**

Merceologia di settore  
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

**OGGETTO DI OSSERVAZIONE**

Le operazioni di realizzazione dei ripieni

**INDICATORI VALUTAZIONE**

Qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di ripieno da realizzare  
Verifica con tatto della consistenza fisica dei semilavorati  
Riduzione del composto in dosi corrette per la farcitura di differenti tipi di pasta ripiena

**RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE**

Ripieni preparati secondo ricetta

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA**

Prova pratica in situazione

**UNITÀ DI COMPETENZE – Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati****CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

Applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato

Applicare tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie  
Riconoscere al tatto la 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

#### **CONOSCENZE (CONOSCERE)**

Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della pasta fresca  
Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione di sfoglie e prodotti semilavorati: tiratura, cilindatura, 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

#### **OGGETTO DI OSSERVAZIONE**

Le operazioni di lavorazione della sfoglia

#### **INDICATORI VALUTAZIONE**

Formatura semilavorati  
Programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia  
Tiratura foglia  
Verifica consistenza ed elasticità sfoglia

#### **RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE**

Prodotti di pastifici formati secondo ricetta

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA**

Prova pratica in situazione

<b>UNITÀ DI COMPETENZE - Allestimento del posto di lavoro</b>
<p><b>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</b></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><b>CONOSCENZE (CONOSCERE)</b></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><b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b></p> <p>Allestimento posto mobile di lavoro</p>
<p><b>INDICATORI VALUTAZIONE</b></p> <p>Posizionamento delle attrezzature, delle utensilerie e del materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</p>
<p><b>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</b></p> <p>Posto mobile di lavoro correttamente allestito</p>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA</b></p> <p>Prova pratica in situazione</p>

<b>UNITÀ DI COMPETENZE - Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro</b>
<p><b>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</b></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><b>CONOSCENZE (CONOSCERE)</b></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><b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b></p> <p>Igiene e pulizia nell'ambiente di lavoro</p>
<p><b>INDICATORI VALUTAZIONE</b></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 sanificazione applicati e garantiti

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA**

Prova pratica in situazione