REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Pasticciere**
Denominazione Standard Formativo	**Pasticciere**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno
Qualificazione regionale di riferimento	Pasticciere
Descrizione qualificazione	Il Pasticcere si occupa della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo dei macchinari, degli utensili e delle strumentazioni necessarie. Sceglie e dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, cuoce, assembla i vari tipi di prodotti di pasticceria ed infine ne cura la decorazione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi C.10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Ulteriori indicazioni per l’e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia
Durata minima complessiva del percorso (ore)	300
Durata minima di aula (ore)	180
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	20
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d’aula	210
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d’aula	120
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	90
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all’obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all’estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento

	equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attivita'. Non e' ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di laboratorio specialistico conforme alle indicazioni specifiche emanate dalla Regione Campania
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Pasticciere"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media
Età minima prevista in ingresso	16 anni
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
2 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
3 - Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria
4 - Realizzazione delle creme di base in pasticceria
5 - Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria
6 - Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**440**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
Descrizione della performance da osservare	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Descrizione breve	
Abilità	1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2. 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.) 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria (3132)
Descrizione della performance da osservare	Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Utilizzare strumenti per la lavorazione del cioccolato (scioglitori, ecc) 3. Utilizzare le principali attrezzature, utensileria, macchinari adeguati alle preparazioni degli impasti di base (planetarie, impastatrici a spirale e tuffanti, sfogliatrici, celle di lievitazione,abbattitori, marise, tarocchi, microplanes, rifrattomentri, termometri, ecc) 4. Applicare tecniche di realizzazione di impasti di base per le diverse intolleranze alimentari (al lattosio, celiachia, ecc) 5. Adottare le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni tra materie prime nel laboratorio di pasticceria 6. Applicare tecniche di selezione degli ingredienti ed effettuarne la pesatura ed il dosaggio sulla base delle ricette 7. Applicare tecniche di preparazione degli impasti di base (paste montate, pasta frolla, pasta choux, lievitati, pasta sfoglia, basi per mignon, basi per preparazioni fredde, ecc) 8. Applicare tecniche di lavorazione dei grandi lievitati (panettoni, colombe, ecc) 9. Applicare tecniche di preparazione degli impasti per la pasticceria salata
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina 2. Tipologie e caratteristiche delle principali sostanze additive da aggiungere agli impasti 3. Cause di contaminazione alimenti 4. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 5. Tecniche di lavorazione pasticceria al cioccolato 6. Tecniche e preparazione degli impasti di base (paste montate, pasta frolla, pasta choux, lievitati, pasta sfoglia, basi per migno, basi per preparazioni fredde, ecc) 7. Principali intolleranze e allergie alimentari 8. Principali attrezzature, utensileria e macchinari utilizzate in pasticceria (planetarie, impastatrici a spirale e tuffanti, sfogliatrici, celle di lievitazione,abbattitori, marise, tarocchi, microplanes, rifrattomentri, termometri, ecc) 9. Tecniche di preparazione degli impasti per la pasticceria salata 10. Materie prime e semilavorati specifici per intolleranti (celiaci, intolleranti al lattosio, alle uova, ecc) 11. Tecniche di preparazione degli impasti per i grandi lievitati
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Realizzazione delle creme di base in pasticceria**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione delle creme di base in pasticceria (3133)
Descrizione della performance da osservare	Realizzazione delle creme di base in pasticceria
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Applicare tecniche di temperaggio del cacao 4. Applicare tecniche di lavorazione delle preparazioni a base di frutta (marmellate, confetture, gelee, canditi) 5. Adottare le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni tra materie prime nel laboratorio di pasticceria 6. Applicare tecniche per la realizzazione di creme di base per intolleranti con materie prime e semilavorati specifici 7. Applicare tecniche di preparazione creme di base in pasticceria (creme complesse, bavaresi, mousse, crema pasticciera, crema al burro, meringaggi, ecc.) 8. Eseguire le operazioni di pulizia, sbucciatura e taglio dei diversi frutti secondo le quantità e le dimensioni previste per la realizzazione di preparazioni a base di frutta (salse, gelatine, marmellate, ecc) 9. Applicare tecniche di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di pasticceria anche con gli abbattitori di temperatura
Conoscenze	1. Tecniche di lavorazione pasticceria al cioccolato 2. Principali intolleranze e allergie alimentari 3. Sistemi di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di pasticceria 4. Tecniche di preparazione delle diverse creme e farce in pasticceria (creme complesse, bavaresi, mousse, crema pasticciera, crema al burro, meringaggi, ecc.) 5. Materie prime e semilavorati specifici per intolleranti (celiaci, intolleranti al lattosio, alle uova, ecc) 6. Tecniche di lavorazione delle preparazioni a base di frutta (salse, gelatine, marmellate, ecc) 7. Attrezzature, utensileria, macchinari per lavorazione di creme e farciture per la pasticceria (planetarie, mixer ad immersione, passaricotta e crema ,abbattitori, marise, tarocchi, termometri, ecc), tipologie e funzionamento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria (3136)
Descrizione della performance da osservare	Realizzazione di prodotti di pasticceria assemblati e decorati
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc) 3. Assemblare i prodotti di pasticceria secondo le principali ricette regionali, nazionali ed internazionali 4. Applicare tecniche per il riuso dei prodotti residui per ulteriori lavorazioni tenendo conto dei tempi di self life dei prodotti (per produzione millefoglie, tiramisù, biscotteria, granella di farcitura, ecc) 5. Applicare tecniche di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di pasticceria anche con gli abbattitori di temperatura 6. Applicare tecniche di decorazione dei prodotti di pasticceria (ghiaccia, cioccolato, zucchero, panna, croccante, aerografia, pittura, modellaggio, rivestimenti, drappeggi, crema al burro, ecc) 7. Applicare tecniche per l'assemblaggio dei principali prodotti di pasticceria (torte da forno, mignon, monoporzioni, pasticceria da ristorazione, torte da cerimonia, pasticceria da colazione, biscotteria, torte moderne, ecc)
Conoscenze	1. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 2. Sistemi di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di pasticceria 3. Principali ricette regionali, italiane ed internazionali dei prodotti di pasticceria 4. Tecniche per il riuso dei prodotti residui di lavorazioni di pasticceria 5. Principali prodotti di pasticceria (torte da forno, mignon, monoporzioni, pasticceria da ristorazione, torte da cerimonia, pasticceria da colazione, biscotteria, torte moderne, ecc): caratteristiche e tecniche di composizione 6. Attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc): tipologie ed utilizzi 7. Tecniche di decorazione dei prodotti di pasticceria (ghiaccia, cioccolato, zucchero, panna, croccante, aerografia, pittura, modellaggio, rivestimenti, drappeggi, crema al burro, ecc)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria (3150)
Descrizione della performance da osservare	Formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Applicare tecniche manuali e con dispositivi meccanici per la formatura dei diversi impasti di pasticceria (pasta sfoglia, pasta frolla, lievitati, pasta choux, paste montate, semifreddi, ecc) 4. Utilizzare celle di lievitazione per prodotti da forno 5. Applicare diverse tecniche di cottura per i prodotti di pasticceria (cottura in forno, al vapore, frittura, bollitura, a bagnomaria, alla griglia, ecc) 6. Formare gli impasti secondo le ricette da predisporre 7. Monitorare il processo di lievitazione degli impasti (temperatura, tempi) 8. Gestire l'utilizzo delle diverse attrezzature ed apparecchiature di cottura dei prodotti di pasticceria 9. Utilizzare macchinari ed apparecchiature per la formatura degli impasti (sfogliatrice, stampi, ecc) 10. Applicare tecniche di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di pasticceria anche con gli abbattitori di temperatura
Conoscenze	1. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 2. Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Formatura dei diversi impasti di base (pasta sfoglia, pasta frolla, lievitati, pasta choux, paste montate, semifreddi, ecc) 5. Sistemi di cottura per i diversi impasti (cottura in forno, al vapore, frittura, bollitura, a bagnomaria, alla griglia, ecc): tipologie e impieghi 6. Sistemi di lavorazione, raffreddamento e conservazione dei prodotti di pasticceria 7. Principali ricette regionali, italiane ed internazionali dei prodotti di pasticceria 8. Sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi 9. Attrezzature e macchinari per la cottura dei prodotti di pasticceria: tipologie e utilizzo 10. Macchinari, attrezzature ed utensili per la formatura degli impasti (sfogliatrice, stampi, tarocchi, ecc): tipologie ed utilizzo
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	