REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

| STANDARD FORMATIVO | |
|---|--|
| Denominazione Qualificazione | Operatore di panificazione e produzione di pasta |
| Denominazione Standard Formativo | Operatore di panificazione e produzione di pasta |
| Durata percorso Formativo | 1 anni |
| Livello EQF | 3 |
| Settore Economico Professionale | SEP 02 - Produzioni alimentari |
| Area di Attività | ADA.02.02.03 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.02.02.04 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) |
| Processo | Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno |
| Sequenza di processo | Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno |
| Qualificazione regionale di riferimento | Operatore di panificazione e produzione di pasta |
| Descrizione qualificazione | L'Operatore di panificazione e produzione di pasta si occupa della lavorazione e della produzione di pasta e di panetteria e pizza. Svolge attività di preparazione di impasti di varia tipologia, di gestione della lievitazione, di cottura, pastorizzazione e/o essiccamento e di confezionamento dei prodotti. Interviene, inoltre, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese di produzione/distribuzione dei prodotti da forno o della pasta. Nell'ambito di realtà lavorative di produzione e di maggiore dimensione si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di minore dimensione o a prevalente scopo commerciale, si relaziona prevalentemente con il titolare dell'esercizio e può avere anche contatti diretti con il pubblico. |
| 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 C.10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili C.10.85.04 - Produzione di pizza confezionata C.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari |
| Referenziazione ISTAT CP2011 | 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali |
| 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) | 30 |
| 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 | 0 |
|--|---|
| ore Durata minima tirocinio curriculare | 90 |
| + Laboratorio (ore) | |
| 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 attività. Non è 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 aule e/o laboratori congruamente attrezzati |
| 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 "Operatore di panificazione e produzione di pasta" |
| 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 Cottura dei prodotti di panetteria e pizza
- 2 Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza
- 3 Lavorazione degli impasti
- 4 Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati
- 5 Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza
- 6 Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta

| CORSI ANNUALITÀ | | |
|-----------------|-----|------------------|
| Anno | Ore | Esame Intermedio |
| 1° Anno | 30 | No |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1 | |
|--|--|
| Denominazione unità formativa | Cottura dei prodotti di panetteria e pizza |
| Livello EQF | 2 |
| Denominazione unità di competenza | Cottura dei prodotti di panetteria e pizza (890) |
| Descrizione della performance da osservare | Prodotti di panificazione finiti |
| Descrizione breve | |
| Abilità | Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate: consistenza, forma, peso, ecc. Riconoscere 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.) Rilevare anomalie nel processo di cottura ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo (temperatura, tempi, ecc.) Utilizzare tecniche di confezionamento in grado di garantire integrità e rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto |
| Conoscenze | Cause di contaminazione alimenti Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento,) dei prodotti alimentari Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la cottura (es. forni) Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panetteria |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2 | |
|--|---|
| Denominazione unità formativa | Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza |
| Livello EQF | 3 |
| Denominazione unità di competenza | Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza (891) |
| Descrizione della performance da osservare | Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta |
| Descrizione breve | |
| Abilità | 1. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 2. Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc. 3. Riconoscere reazioni e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto 4. Rilevare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione 5. Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione |
| Conoscenze | Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione (planetarie, impastatrici a spirale e tuffanti, sfogliatrici, celle di lievitazione, abbattitori, ecc) Sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panetteria Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del pane e dei prodotti da forno (fermentazione, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3 | |
|--|--|
| Denominazione unità formativa | Lavorazione degli impasti |
| Livello EQF | 3 |
| Denominazione unità di competenza | Lavorazione degli impasti (904) |
| Descrizione della performance da osservare | Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza. |
| Descrizione breve | |
| Abilità | Applicare i parametri previsti dai disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 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 adeguate procedure di pastorizzazione e essiccamento della pasta laddove previste Utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti Utilizzare attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, ecc.) Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e le reazioni degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.) |
| Conoscenze | 1. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca 2. Reazioni degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.) 3. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 4. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della sfoglia del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) 6. Tecniche di manipolazione dell'impasto 7. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici) 8. Grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine utilizzati nella lavorazione artigianale e industriale del pane e della pasta: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4 | |
|--|--|
| Denominazione unità formativa | Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati |
| Livello EQF | 3 |
| Denominazione unità di competenza | Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati (906) |
| Descrizione della performance da osservare | Prodotti di pastificio e/o panificio elaborati secondo ricetta |
| Descrizione breve | |
| Abilità | Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste Applicare in sicurezza tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi Eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione della pasta e della panificazione Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. Rilevare anomalie nel processo di impasto ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione Applicare tecniche e procedure di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato Applicare tecniche e procedure per la trafilatura |
| Conoscenze | Tipologie di farciture Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della sfoglia del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) Tecniche di lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione della sfoglia e la formatura dei semilavorati Ciclo di lavorazione della pasta fresca e secca Tecniche di trafilatura |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5 | |
|--|---|
| Denominazione unità formativa | Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza |
| Livello EQF | 3 |
| Denominazione unità di competenza | Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza (3146) |
| Descrizione della performance da osservare | locali, impianti e macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento |
| Descrizione breve | |
| Abilità | Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari per la produzione di pasta e di prodotti di panetteria e pizza Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di pasta e di prodotti di panetteria e pizza |
| Conoscenze | 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella produzione di pasta e di prodotti di panetteria |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6 | |
|--|--|
| Denominazione unità formativa | Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta |
| Livello EQF | 3 |
| Denominazione unità di competenza | Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta (3149) |
| Descrizione della performance da osservare | pasta fresca o secca pronta per essere conservata o distribuita |
| Descrizione breve | |
| Abilità | 1. Riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento 2. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione 3. Eseguire la pastorizzazione a vapore della pasta fresca a taglio e di quella ripiena 4. Controllare il tempo, la temperatura di trattamento e la ventilazione per il raffreddamento e l'asciugatura delle paste fresche 5. Applicare le tecniche di essiccamento delle paste secche 6. Utilizzare le tecniche di pesatura e confezionamento |
| Conoscenze | 1. Metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 2. Metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 3. Metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 4. Principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature 5. Tecniche di pastorizzazione a vapore 6. Tecniche di essiccazione delle paste 7. Tecniche di pesatura e confezionamento |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |