REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Cioccolataio**
Denominazione Standard Formativo	**Cioccolataio**
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	Cioccolataio
Descrizione qualificazione	Il cioccolataio è in grado di produrre prodotti a base di cioccolato partendo dalla lavorazione del cacao, abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Seleziona, raffina e tempera il cacao, dosa gli ingredienti secondo le ricette, realizza prodotti di vario tipo dai cioccolatini, praline e tavolette alle glasse e farciture a base di cioccolato (creme, ganache, mousse, ...) fino alla realizzazione di vari tipi di impasti di base. Esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria artigianale, cioccolaterie o aziende di produzione.
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.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
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 vigenti
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, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. I docenti devono possedere un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Per i docenti impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, i predetti requisiti si riducono al possesso della sola 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 "Cioccolataio"
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 - Temperaggio del cioccolato
4 - Realizzazione di prodotti a base di cacao

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**320**	**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	**Temperaggio del cioccolato**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Temperaggio del cioccolato (1161)
Descrizione della performance da osservare	Formazione di un cioccolato liquido lucente e consistente.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 3. Applicare modalità di regolazione del processo di temperaggio del cacao 4. Applicare tecniche di temperaggio del cacao 5. Utilizzare macchinari per il temperaggio del cacao 6. Utilizzare strumenti per la lavorazione del cioccolato (scioglitori, ecc)
Conoscenze	1. Elementi di scienze e tecnologie alimentari 2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 3. Standard di qualità delle materie prime alimentari 4. Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari 5. Cacao: caratteristiche e varietà 6. Normativa sulla lavorazione del cioccolato 7. Tecniche di temperaggio del cioccolato 8. Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti e macchinari per la lavorazione del cioccolato (temperatrice, scioglitori, ...)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Realizzazione di prodotti a base di cacao**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione di prodotti a base di cacao (1162)
Descrizione della performance da osservare	Prodotti a base di cacao e cioccolato (praline, tavolette, creme, glasse, ecc.)
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare tecniche di decorazione prodotti da pasticceria 2. Applicare tecniche di preparazione glasse e farciture a base di cioccolato (ganache, cremosi, glasse da copertura, gelèe da inserti, ecc.) 3. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 4. Applicare tecniche di preparazione di praline, cioccolatini e tavolette 5. Utilizzare macchinari ed utensili per la realizzazione di prodotti a base di cacao (stampi, spatole, ecc.) 6. Applicare tecniche di preparazione di impasti di base al cacao e cioccolato 7. Applicare tecniche di concaggio e modellaggio del cioccolato
Conoscenze	1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Principali tecniche di decorazione dei prodotti di pasticceria 3. Fasi di lavorazione del cioccolato, dalla fava di cacao al prodotto finito 4. Fasi e tecniche di preparazione di glasse e farciture a base di cioccolato 5. Fasi e tecniche di preparazione di praline, cioccolatini e tavolette 6. Tecniche di concaggio e modellaggio del cioccolato 7. Ingredienti e tecniche di preparazione degli impasti di base al cacao e al cioccolato 8. Tipologie e modalità d'uso di macchinari ed utensili per la realizzazione di prodotti a base di cacao 9. Principali ricette di prodotti a base di cacao e cioccolato
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	