REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria
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	Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria
Descrizione qualificazione	L'operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria si occupa della produzione artigianale del pane operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti artigianali di panetteria nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, sia attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta e, infine, presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione.
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	6.5.1.2.1 - Panettieri
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	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 della produzione artigianale di prodotti di panetteria"
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 - Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
2 - Realizzazione degli impasti e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale
3 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale
4 - Finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale

5 - Cottura dei prodotti di panetteria artigianale

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**350**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale (3280)
Descrizione della performance da osservare	Impasto modellato in funzione del tipo di prodotto artigianale di panetteria da produrre
Descrizione breve	
Abilità	1. Utilizzare macchinari di laminazione prodotti da forno 2. Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. 3. Utilizzare macchine per la divisione e formatura dell'impasto per prodotti da forno (cilindratrice, spezzatrice, formatrice, ecc.) 4. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodtti alimentari (haccp) 5. Applicare tecniche manuali di formatura dei diversi impasti dei prodotti artigianali da forno 6. Monitorare e regolare caratteristiche e qualità della formatura dell'impasto
Conoscenze	1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Disciplinari di produzione e ricette 3. Principi di scienze e tecnologie alimentari 4. Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. 5. Macchinari di laminazione dei prodotti da forno 6. Tecniche di formatura dei prodotti artigianali di panetteria 7. Ciclo di lavorazione dei prodotti di panetteria artigianale 8. Macchine per la divisione e formatura di impasti per prodotti da forno 9. Prodotti di panetteria artigianale: tipologie e caratteristiche
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Realizzazione degli impasti e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione degli impasti e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale (3281)
Descrizione della performance da osservare	Impasto correttamente effettuato e lievitato per la produzione dei prodotti di panetteria artigianale nel rispetto delle ricette
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare modalità di regolazione del processo di impasto 2. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 3. Utilizzare strumenti di controllo acidità dell'impasto prodotto da forno 4. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 5. Applicare modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata 6. Applicare procedure di controllo parametri per fermentazione prodotti da forno 7. Applicare tecniche di fermentazione per prodotti da forno 8. Utilizzare celle di lievitazione per prodotti da forno 9. Applicare tecniche di realizzazione di impasti di base per le diverse intolleranze alimentari (al lattosio, celiachia, ecc) 10. Formare gli impasti secondo le ricette da predisporre 11. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodtti alimentari (haccp) 12. Utilizzare macchinari per l'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
Conoscenze	1. Farine: trattamento e conservazione 2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 3. Ricette tipiche e tradizionali 4. Standard di qualità delle materie prime alimentari 5. Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari 6. Principi della fermentazione controllata 7. Processo di fermentazione panaria 8. Principali intolleranze e allergie alimentari 9. Tecniche e procedure di impasto dei prodotti di panetteria artigianale 10. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime per la lavorazione dei prodotti di panetteria artigianale 11. Macchinari per l'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale (3282)
Descrizione della performance da osservare	Locali, impianti e macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di ricovero e transito degli animali, le attrezzature e i macchinari utilizzati, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Predisporre e allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature e i macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione e ispezione) dei macchinari per la produzione dei prodotti artigianali di panetteria
Conoscenze	1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine e attrezzature utilizzate nella produzione dei prodotti di panetteria artigianale
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale (3284)
Descrizione della performance da osservare	Prodotti artigianali di panetteria finiti e decorati
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 3. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodtti alimentari (haccp) 4. Applicare le tecniche di finitura dei prodotti artigianali di panetteria 5. Applicare le tecniche di decorazione/guarnizione dei prodotti artigianali di panetteria 6. Eseguire le operazioni di preparazione di creme, farce e complementi di guarnizione dei prodotti artigianali di panetteria 7. Utilizzare utensili per la finitura e decorazione di prodotti artigianali di panetteria (stampi, marcatori, griglie tagliapasta, ecc.)
Conoscenze	1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Ricette tipiche e tradizionali 3. Classificazione e caratteristiche dei prodotti e materie prime alimentari 4. Principali complementi di rifinitura dei prodotti artigianali di panetteria 5. Tecniche di rifinitura dei prodotti artigianali di panetteria 6. Modalità e tecniche di guarnizione e decorazione dei prodotti artigianali di panetteria 7. Prodotti di panetteria artigianale: tipologie e caratteristiche 8. Principali utensili per la finitura e decorazione di prodotti di panetteria
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Cottura dei prodotti di panetteria artigianale**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cottura dei prodotti di panetteria artigianale (3285)
Descrizione della performance da osservare	Prodotti di panetteria artigianale pronti per il consumo
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno 2. Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno 3. Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno 4. Applicare procedure di controllo qualità prodotti da forno 5. Verificare la corretta funzionalità della fase di raffreddamento 6. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodtti alimentari (haccp)
Conoscenze	1. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 3. Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità , grado di lievitazione e cottura, ecc 7. Prodotti da forno: tipologie e caratteristiche
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	