REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Cioccolataio**
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
Descrizione sintetica della 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
2. Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)
3. Temperaggio del cioccolato (1161)
4. Realizzazione di prodotti a base di cacao (1162)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati 5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Temperaggio del cioccolato**
Livello EQF	3
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, ...)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Realizzazione di prodotti a base di cacao**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
Risultati attesi	
Attività	