REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore della lavorazione del gelato**
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.03.06 - Produzione di gelati
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore della lavorazione del gelato è una figura in grado di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte C.10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.2 - Gelatai

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)
2. Realizzazione del gelato (1164)
3. Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati (1168)
4. Cura della miscelazione delle materie prime per gelati (1169)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
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.2	
Denominazione unità di competenza	**Realizzazione del gelato**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Prodotto confezionato pronto per la vendita.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti 2. Applicare metodiche di analisi microbiologica 3. Applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato 4. Applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato 5. Applicare tecniche di mantecazione del gelato 6. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato
Conoscenze	1. Merceologia alimentare 2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 4. Standard di qualità dei prodotti alimentari 5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte 6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti 7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.3.2 - Gelatai
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari 3. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica 4. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari 5. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica 6. Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate 7. Applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati 8. Applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici 9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici 4. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria 5. Tecnologia impianti della lavorazione del gelato 6. Macchinari e strumenti per la lavorazione del gelato
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.2 - Gelatai 7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Cura della miscelazione delle materie prime per gelati**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 3. Applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato 4. Applicare tecniche di pastorizzazione del gelato 5. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato 6. Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...)
Conoscenze	1. Merceologia alimentare 2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 4. Standard di qualità delle materie prime alimentari 5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte 6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti 7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale 8. Aggregati ed assemblaggi innovativi in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.3.2 - Gelatai
Risultati attesi	
Attività	