REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Tecnico della produzione del caffè**
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.04 - Produzione di caffè
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	Il Tecnico della produzione del caffè è una figura professionale in grado di supervisionare e coordinare l'intero processo produttivo del caffè sia dal punto di visto merceologico che dal punto di vista produttivo in realtà di piccole o medie dimensioni.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.83.01 - Lavorazione del caffè
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
2. Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare (3014)
3. Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè (3015)
4. Analisi sensoriale della bevanda caffé (3016)

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	**Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Selezione della materia prima da impiegare nel processo produttivo
Descrizione breve	
Abilità	1. Saper distinguere le principali varietà di caffè e le relative caratteristiche (arabica, robusta, liberica, excelsa, charrieriana, mauritiana, racemosa, stenophyll) 2. Reperire e trattare le informazioni relative alle caratteristiche e composizione del caffè verde e tostato 3. Effettuare ricognizioni delle tendenze relative al consumo di caffè nei vari mercati di riferimento
Conoscenze	1. Cenni sulle origini del caffè 2. Composizione del caffè verde 3. Procedure sui tempi e metodi di raccolta 4. Elementi per la classificazione merceologica del caffè 5. Composizione del caffè «tostato» 6. Composizione bromatologica 7. Cenni sulla caffeina 8. Cenni di analisi delle caratteristiche e delle tendenze di consumo alimentare nei vari mercati, con particolare riferimento al consumo di caffè
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Miscela do caffè prodotta secondo le migliori tecniche di torrefazione
Descrizione breve	
Abilità	1. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione 4. Individuare la corretta miscelazione dei vari tipi di caffè 5. Gestire la fase di raffreddamento del caffè 6. Valutare la scelta della macchina tostatrice 7. Individuare i processi della torrefazione: temperature diverse per diversi tipi di caffè, le curve di tostatura e profili, i metodi di trasferimento di calore 8. Effettuare analisi di torrefazione con valutazione del colore del tostato 9. Effettuare la macina del caffè controllando la granulometria 10. Effettuare lo stoccaggio nei silos 11. Effettuare il controllo e la manutenzione delle macchine per la produzione del caffè 12. Effettuare il packaging conforme alla normativa (reg. ce n.1935/04).
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 3. Tipologie di controllo della sanificazione 4. Tecniche di lavorazione, pulitura e selezione del caffè 5. Processo produttivo del caffè torrefatto (miscelazione, torrefazione o tostatura). 6. Tecniche di macinazione del caffè 7. Tecniche e modalità di stoccaggio nei silos 8. Tecniche di manutenzione delle macchine per la produzione di caffè 9. Tecniche di confezionamento e packaging
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Analisi sensoriale della bevanda caffé**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Riconoscere le caratteristiche del caffè tramite analisi sensoriale
Descrizione breve	
Abilità	1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del caffè 2. Valutare la qualità alimentare del caffè sulla base delle analisi sensoriali 3. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale
Conoscenze	1. Tipologie di macchine da caffè: a leva, a scambiatori, doppia caldaia e caldaiette 2. Tecniche di regolazione delle macchine da bar 3. Tecniche per la regolazione delle macine del macinadosatore 4. Tecniche e metodi per imparare a descrivere i prodotti in modo efficace 5. Le caratteristiche dei descrittori e la costruzione della scheda di valutazione 6. Caratteristiche della merceologia in esame e variazioni nella filiera produttiva che inducono a variazioni del profilo sensoriale 7. L'interpretazione dei dati di assaggio e la valutazione di se stessi 8. Tecniche di analisi visiva 9. Tecniche di analisi olfattiva diretta 10. Tecniche di analisi gustativa 11. Tecniche di analisi olfattiva indiretta
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
Risultati attesi	
Attività	