

Dettagli Profilo 2.APP.1

(Scaduto il giorno 20/12/2019)

Denominazione profilo	Panettiere-Pasticcere
Descrizione sintetica	Il panettiere prepara prodotti di panetteria e di pasticceria fresca. La figura svolge attività che prevedono lavorazioni sia di tipo manuale sia di utilizzo di macchinari e strumentazioni. La maggior parte delle attività lavorative sono comuni al panettiere e pasticcere. Alcune attività invece sono più specifiche del panettiere (formatura automatizzata) o del pasticcere (farcitura e decorazione). La figura elabora ricette e ne modifica la composizione a seconda delle esigenze. La figura cura l'estetica del prodotto. Il panettiere-pasticcere, inoltre, collabora all'esposizione dei prodotti nei punti vendita.
Riferimenti normativi	Art. 12, comma 1, L.P. 6/2006
Settore economico	02 - Produzioni alimentari
Livello EQF	3

Informazioni di contatto Enti accreditati

Ragione sociale	Indirizzo	Telefono	Mail / PEC
SAMUELE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	Via delle Laste, 22, 38121 Trento (TN)	0461230888	amministrazione@coopsamuele.it

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Collaborare alla definizione dell'assortimento di base di panetteria e pasticceria fresca e di quello specifico con riferimento a regionalità, stagionalità e ricorrenze	3	• Tipologie e caratteristiche di panetteria e pasticceria fresca • Tipologia, caratteristiche e periodo della vendita di specialità regionali, stagionali e delle ricorrenze • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione di panetteria e pasticceria fresca	• Definire l'assortimento base • Applicare criteri di regionalità, stagionalità e ricorrenze alla definizione dell'assortimento specifico
Collaborare alla predisposizione delle ricette standard, sia per l'assortimento base, sia per quello specifico	3	• Calcolo professionale: calcolare rapporti di miscela; trasformare unità di misura • Caratteristiche delle ricette di panetteria e pasticceria	• Applicare criteri per la formulazione di ricette standard
Gestire l'approvvigionamento, ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti in base alla programmazione di produzione	3	• Materie prime: cereali, prodotti di molitura, latte e latticini, sostanze grasse, uova, miele, zucchero e succedanei dello zucchero e edulcoranti, frutta e frutta con guscio, spezie, aromi, spiritosi e coloranti, prodotti gelificanti e addensanti, prodotti di sviluppo, semilavorati, lievito da panetteria, sale da cucina, coadiuvanti per la panificazione • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare, quali temperatura, umidità, luce; scadenze • Principi di stoccaggio degli alimenti; suddivisione, sovrapposibilità, rotazione • Normative di igiene e sicurezza alimentare	• Prevedere i fabbisogni di approvvigionamento • Effettuare l'ordine dei prodotti • Verificare la coerenza tra l'ordine e i prodotti ricevuti • Adottare principi di stoccaggio degli alimenti • Applicare criteri di conservazione degli alimenti • Monitorare le scadenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Realizzare l'impasto di panetteria e/o pasticceria, utilizzando strumenti adeguati e la macchina impastatrice, in base alle specifiche indicate nella ricetta	3	• Ingredienti: tipologie e caratteristiche delle farine lieviti, acqua, uova, burro, strutto, margarina, zuccheri • Caratteristiche ed utilizzo degli strumenti di dosaggio degli ingredienti • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dell'impastatrice • Sequenze nella preparazione dell'impasto • Caratteristiche dei prodotti semilavorati di impasto • Normative di igiene e sicurezza alimentare	• Effettuare la pesatura degli ingredienti • Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto • Utilizzare l'impastatrice • Riconoscere al tatto la consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità • Verificare le caratteristiche dell'impasto • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza
Realizzare la formatura manuale dei semilavorati di panetteria e pasticceria in base alle specifiche della ricetta	3	• Tecniche di manipolazione dell'impasto e formatura • Tipologie, caratteristiche ed utilizzo delle attrezzature e degli strumenti per la manipolazione e formatura • Caratteristiche dei prodotti semilavorati di formatura • Normative di igiene e sicurezza alimentare	• Utilizzare attrezzature e strumenti per la formatura • Applicare tecniche e procedure manuali di formatura trasformando l'impasto in un semilavorato • Verificare, attraverso il controllo visivo, i risultati • Segnalare eventuali problemi e/o anomalie • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Gestire la formatura automatizzata dei semilavorati di panetteria in base alle specifiche della ricetta	3	• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo della macchina per la formatura • Caratteristiche dei prodotti semilavorati di formatura a macchina	• Utilizzare la macchina per la formatura • Monitorare il processo di formatura • Verificare, attraverso il controllo visivo, i risultati • Segnalare eventuali problemi e/o anomalie

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Gestire il processo di lievitazione in base all'impasto ed al prodotto richiesto	3	• Reazione fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lievitazione e alla fermentazione • Lieviti di panetteria e prodotti lievitanti per la pasticceria • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo della cella per la lievitazione • Temperature ed umidità della lievitazione dei diversi prodotti • Caratteristiche dei prodotti semilavorati lievitati • Normative di igiene e sicurezza alimentare	• Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura • Determinare il tempo complessivo della lievitazione • Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto • Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione • Rilevare anomalie della cella e/o del processo di lievitazione • Segnalare anomalie • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Gestire la cottura dei prodotti di panetteria e pasticceria utilizzando strumenti e macchinari, secondo le specifiche della ricetta	3	• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni • Caratteristiche e parametri della cottura di panetteria e pasticceria fresca • Reazioni durante la cottura: evaporazione acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppo volume	• Applicare criteri per la formulazione di ricette standard • Utilizzare forni fissi a piani, forni rotativi termoventilati, friggitrici, forni a microonde • Valutare il processo e lo stato di cottura del prodotto • Rilevare anomalie durante il processo di cottura • Segnalare anomalie rilevate durante il processo di cottura
Eseguire la farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria in base a specifiche della ricetta e/o foto/disegni	3	• Tipologie, caratteristiche ed utilizzo delle attrezzature e degli strumenti per la farcitura e la decorazione • Tipologie, caratteristiche e applicazione di farciture, bagne, glassature e decorazioni alimentari di pasticceria • Tecniche di farcitura • Basi del disegno professionale • Tecniche di decorazione	• Utilizzare attrezzature e strumenti per la farcitura e la decorazione • Applicare tecniche di farcitura e decorazione • Verificare l'idoneità dei prodotti per la farcitura e/o la decorazione • Verificare tramite controllo visivo i risultati • Segnalare eventuali errori nella farcitura e/o decorazione del prodotto

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Effettuare stoccaggio e conservazione dei prodotti di pasticceria, in base alle normative di igiene e sicurezza alimentare	3	• Norme di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione di alimenti • Principi di stoccaggio: FIFO/rotazione dei prodotti, rispetto delle scadenze	• Adottare principi di stoccaggio degli alimenti • Applicare criteri di conservazione degli alimenti • Determinare le scadenze • Monitorare le scadenze • Applicare i piani di autocontrollo HACCP per la conservazione e la sicurezza
Effettuare il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti adottando le specifiche delle normative per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari	3	• Tecniche di confezionamento dei prodotti di panetteria e pasticceria • Normative per l'etichettatura dei prodotti alimentari • Igiene e sicurezza alimentare	• Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti di panetteria e pasticceria • Applicare criteri di etichettatura dei prodotti alimentari • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Pianificare e realizzare la distribuzione dei prodotti fino alla consegna nei punti vendita	3	• Documenti di trasporto e la loro gestione • Principi della logistica di distribuzione: ottimizzazione del carico in base alla distribuzione, ottimizzazione del percorso e/o del tempo di distribuzione, rispetto degli orari di consegna; gestione dei ritorni • Guida rispettosa dell'ambiente e con attenzione al carico	• Applicare principi della logistica di distribuzione • Applicare le procedure per il trasporto e la distribuzione del prodotto fino alla consegna nei punti vendita • Adottare uno stile guida rispettosa dell'ambiente e con attenzione al carico • Effettuare la distribuzione del prodotto • Segnalare anomalie
Realizzare ordine e pulizia nel laboratorio di panetteria e pasticceria garantendo l'igiene personale, dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature	3	• Principi di ordine del laboratorio alimentare • Tecniche di pulizia del laboratorio alimentare • Tecniche di pulizia degli strumenti, delle attrezzature e dei macchinari del laboratorio di panetteria e pasticceria • Normative di igiene e sicurezza alimentare	• Applicare criteri di ordine del laboratorio • Applicare tecniche di pulizia del laboratorio • Applicare tecniche di pulizia degli strumenti, delle attrezzature e dei macchinari • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Predisporre macchinari e attrezzi di lavoro del laboratorio di panetteria e pasticceria in base alle lavorazioni richieste	3	• Principi di organizzazione del laboratorio di panetteria e pasticceria • Pianificazione del processo produttivo del laboratorio alimentare • Programma di produzione giornaliero del laboratorio di panetteria e pasticceria	• Applicare principi di organizzazione del laboratorio • Applicare principi di predisposizione degli attrezzi di lavoro
Predisporre le materie prime in base al programma produttivo del giorno successivo	3	• Programma di produzione giornaliero del laboratorio di panetteria e pasticceria	• Effettuare la preparazione delle materie prime in base al programma di produzione del giorno successivo