

[A3.9] OPERATORE DI PANIFICIO**Descrizione sintetica:**

L'Operatore di panificio è in grado di realizzare molteplici prodotti di panificazione, intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione, con metodologie e tecnologie specifiche.

SISTEMI DI REFERENZIAMENTO	
Sistema di riferimento	Denominazione
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Produzioni alimentari
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[02.02.06] Produzione artigianale di prodotti di panetteria
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	6.5.1.2.1 - Panettieri

UNITÀ DI COMPETENZA – Realizzazione impasti e formatura
RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA Realizzare gli impasti e la formatura dei prodotti, individuando e dosando gli ingredienti, sulla base delle ricette applicabili
LIVELLO E.q.f.: 3
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti) • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio • Fasi del processo di conservazione • Il ciclo di lavorazione del pane • Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro • Ricettario dei prodotti da forno • Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari • Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura ecc. • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto

ABILITA'

- Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti, durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto ecc.)
- Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso, in funzione del tipo di prodotto da realizzare
- Selezionare la composizione di impasti base, in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne
- Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti
- Effettuare la formatura dei prodotti da forno, applicando tecniche e procedure - manuali o utilizzando macchine - di formatura e cilindratura, trasformando l'impasto in un semilavorato

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

- Controllo processo d'impasto
- Controllo qualità materie prime in ingresso
- Lavorazione impasti
- Programmazione delle miscele d'impasto

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione processo di lievitazione**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Curare il processo di lievitazione, monitorando il suo andamento ed intervenendo in caso di criticità

LIVELLO E.q.f.: 3**CONOSCENZE**

- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)
- Fasi del processo di conservazione
- Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e lievitazione dei prodotti da forno
- Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, ecc.
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione

ABILITA'

- Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura ecc.
- Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico - chimiche del prodotto
- Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative
- Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

- Programmazione celle di lievitazione
- Supervisione del processo di lievitazione
- Verifica con il tatto della consistenza fisica dei semilavorati

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Cottura prodotti di panificazione**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Impostare e gestire il processo di cottura e raffreddamento dei prodotti, monitorandone la progressione

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione
 - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
 - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane
 - Strumenti di misurazione della temperatura
 - Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo
 - Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni
-
- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni, in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso ecc.)
 - Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno, in relazione ai diversi gradi di temperatura (evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane ecc.)
 - Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni
 - Seguire il processo di cottura, valutandone lo stato di avanzamento
 - Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative, anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo ecc.)
 - Valutare qualità dei pani prodotti, traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative
 - Eseguire le finiture e le decorazioni dei prodotti, preparando preventivamente i complementi necessari per la guarnizione

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

- Programmazione forni di cottura
- Supervisione del processo di cottura
- Verifica colore, consistenza, friabilità, sapore

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Allestimento del posto di lavoro**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Allestire il posto mobile di lavoro, sulla base dei prodotti da realizzare e delle caratteristiche del contesto, applicando criteri di efficienza

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro

<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili • Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Terminologia tecnica
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti • Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti
<p>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <p>Posizionamento delle attrezzature, delle utensilerie e del materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</p>
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <p>Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>
<p>UNITÀ DI COMPETENZA – Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro</p>
<p>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</p> <p>Pulire e sanificare attrezzature ed area di lavoro, applicando le norme igienico-sanitarie</p>
<p>LIVELLO E.q.f.: 3</p>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni • Principi di igiene e cura della persona • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti • Lavare e sanificare l'area di lavoro • Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti • Curare la conservazione delle materie prime e dei semilavorati
<p>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <p>Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso</p>
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <p>Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>