

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO  
QUALIFICAZIONE DI OPERATORE DI PANIFICIO**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:**

<b>Unità di Competenza</b>	<b>Unità di Risultati di Apprendimento</b>
--	"Inquadramento della professione"
Realizzazione impasti e formatura	"Elementi di merceologia di settore - panificio"
	"Applicare tecniche di preparazione di impasti e di formatura"
Gestione processo di lievitazione	"Gestire il processo di lievitazione"
Cottura prodotti di panificazione	"Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno"
Allestimento del posto di lavoro	"Allestire il posto mobile di lavoro del panificio -pasticceria"
Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	"Garantire l'igiene"
--	"Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:**

- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale.
- Per i cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso o di dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME:<sup>1</sup>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche economiche del settore</li> <li>- Tipologie e caratteristiche dell'offerta dei panifici, tendenze evolutive</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>- Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro</li> <li>- Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili</li> <li>- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>- Terminologia tecnica</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti</li> <li>- Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente, per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</li> </ul>	<i>Allestire il posto mobile di lavoro del panificio – pasticceria</i>	20	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali
3.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari</li> <li>- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni</li> <li>- Principi di igiene e cura della persona</li> <li>- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento</li> </ul>	<i>Garantire l'igiene</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali

<sup>1</sup> La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare.

La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima".

Infine nella colonna "Crediti formativi", sono indicate le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	rifiuti - 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  <b>Abilità</b> - 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				
4.	<b>Conoscenze</b> - Elementi di merceologia di settore - Elementi di scienza dell'alimentazione - Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti	<i>Elementi di merceologia di settore – panificio</i>	16	Max 4	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali
5.	<b>Conoscenze</b> - Il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panificio - 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 - Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti) - Fasi del processo di conservazione  <b>Abilità</b> - 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	<i>Applicare tecniche di preparazione di impasti e di formatura</i>	48	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>tipo di prodotto da realizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la composizione di impasti base, in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne</li> <li>- Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti</li> <li>- 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</li> </ul>				
6.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio - pasticceria</li> <li>- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione</li> <li>- Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione ecc.</li> <li>- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)</li> <li>- Fasi del processo di conservazione</li> <li>- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura ecc.</li> <li>- Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico chimiche del prodotto</li> <li>- Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative</li> <li>- Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione</li> </ul>	<i>Gestire il processo di lievitazione</i>	36	<i>Max 6</i>	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali
7.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo</li> <li>- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione</li> <li>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche, legate alla cottura del pane e della pasticceria</li> <li>- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni</li> </ul>	<i>Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno</i>	40	<i>Max 8</i>	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti di misurazione della temperatura</li> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni, in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso ecc.)</li> <li>- 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, dolci ecc.)</li> <li>- Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni</li> <li>- Seguire il processo di cottura, valutandone lo stato di avanzamento</li> <li>- Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative, anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo ecc.)</li> <li>- Valutare qualità dei pani prodotti, traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative</li> <li>- Eseguire le finiture e le decorazioni dei prodotti, preparando preventivamente i complementi necessari per la guarnizione</li> </ul>				
8.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> </ul>	<i>Sicurezza sul luogo di lavoro</i>	16	<i>Max 4</i>	<p>Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto, con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008</p>
<b>DURATA MINIMA TOTALE, AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>208</b>	<b>Max 42</b>	

**NOTA:**

Tutte le Unità di risultati di apprendimento possono essere svolte nell'ordine ritenuto più conveniente da parte del progettista, ad eccezione delle Unità n° 1, 2, 3 e 4, che vanno realizzate nell'ordine in cui indicate (cioè ad inizio corso).

**5. TIROCINIO CURRICULARE:**

Durata minima: 50 ore;

Durata massima: 30% sul totale del percorso.

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

**7. METODOLOGIA DIDATTICA:**

Le Unità di risultati di apprendimento n° 2, 5, 6 e 7, vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici.

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti, per singola Unità di risultati di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:**

- Credito di ammissione: --.
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula; il 100% sul tirocinio curriculare.
- Crediti formativi con valore a priori:
  - Dispensa di frequenza e prova della Unità di risultati di apprendimento "*Sicurezza sul luogo di lavoro*", in caso di possesso di idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) relativa alla frequenza di corso conforme all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale:

frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del collegio dei docenti/formatori.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:**

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.