

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE PASTICCIERE**

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO¹:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Progettazione ricette e carta dessert	Unità di risultati di Apprendimento "Elementi di merceologia di settore - pasticceria"
	Unità di risultati di Apprendimento "Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria"
Allestimento del posto di lavoro	Unità di risultati di Apprendimento "Allestire il posto mobile di lavoro del panificio-pasticceria"
Lavorazione di impasti e creme	Unità di risultati di Apprendimento "Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme"
Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Unità di risultati di Apprendimento "Garantire l'igiene"
Gestione processo di lievitazione	Unità di risultati di Apprendimento "Gestire il processo di lievitazione"
Cottura dei prodotti da forno	Unità di risultati di Apprendimento "Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno"
Farcitura e decorazione di un prodotto dolciario	Unità di risultati di Apprendimento "Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari"
--	Unità di risultati di Apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

Titoli di studio:

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o, in subordine, proscioglimento dall'obbligo di istruzione.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la 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.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari:

1 Le Unità di risultati di apprendimento possono assumere valore didattico propedeutico o di consolidamento, non prevedendo in tal caso un diretto rapporto con le Unità di Competenza. Al fine della miglior riconoscibilità dei crediti formativi, ogni singola Unità di Competenza può essere correlata a più Unità di risultati di apprendimento. In caso di standard di percorso formativo rivolto al rilascio di abilitazioni, i riferimenti alle Unità di Competenza sono presenti solo ove applicabili.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME:²

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Tipologie e caratteristiche dell'offerta delle pasticcerie, tendenze evolutive • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	20	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro • Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili • Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Terminologia tecnica <p>Abilità</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 	<i>"Allestire il posto mobile di lavoro del panificio - pasticceria"</i>	20	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Con- 	<i>"Garantire l'igiene"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

2 La colonna "N" indica l'ordine obbligatorio di erogazione delle corrispondenti Unità di Risultati di Apprendimento, in base alle relazioni di propedeuticità fra loro esistenti.

La colonna "Articolazione dell'Unità di Competenza" riprende quanto già indicato nella tavola 1, per la specifica Unità di Risultati di Apprendimento oggetto della riga.

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, sotto al vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte, parte di quelle complessive oggetto della colonna precedente.

La colonna "Crediti formativi" indica, ove opportuno, 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
	<p>trol Points) e sue applicazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di igiene e cura della persona • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento 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 <p>Abilità</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 				
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche, fisiche e nutrizionali degli alimenti dolci e delle materie prime 	<i>“Elementi di merceologia di settore - pasticceria”</i>	40	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc. • Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc. • Nozioni relative alle principali intolleranze e allergie alimentari • Ricettario di base • Nozioni relative alla tradizione pasticceria italiana • Tipologia di accostamenti, farcitura, estetica • Modalità di progettazione di una ricetta • Elementi di analisi del mercato <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepire aggregati ed assemblaggi innovativi degli ingredienti di pasticceria, in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte • Individuare la struttura delle di- 	<i>“Progettare ricette e definire l’offerta della pasticceria”</i>	80	--	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>verse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di pasticceria dolce • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario 				
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricettario di impasti e creme • Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati • Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc. • Modalità e tecniche di formatura • Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllare la qualità delle materie prime • Individuare dosaggi e grammature degli ingredienti, in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare • Applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria • Formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità • Selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero 	<i>“Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme”</i>	80	--	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio - pasticceria • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione • Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione ecc. • Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti) 	<i>“Gestire il processo di lievitazione”</i>	34	Max 8	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza

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"> • Fasi del processo di conservazione • Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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-pasticceria e determinare il tempo complessivo della lievitazione 				
8	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo • Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane e della pasticceria • Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni • Strumenti di misurazione della temperatura • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, dei prodotti di pasticceria ecc.) • Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni • Seguire il processo di cottura, valutandone lo stato di avanzamen- 	<i>"Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno"</i>	60	Max 8	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	to <ul style="list-style-type: none"> • Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative, anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo ecc.) • Valutare la qualità dei prodotti, traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative 				
9	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato ecc.) • Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari • Configurare, in modo creativo, il prodotto finito, scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato • Rappresentare disegni e forme, utilizzando creme e zucchero • Scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria, realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero 	<i>“Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari”</i>	60	Max 8	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
Nota ³	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario • Sicurezza sul luogo di lavoro 	<i>“Sicurezza sul luogo di lavoro”</i>	16	Max 4	AmMESSO 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
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			426	Max 42	

3 Collocazione a scelta del progettista.

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 da 6 a 9, 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 o laboratorio; 100% sul tirocinio curriculare.

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; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

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.