

OPERATORE DI PASTIFICIO

Settore economico professionale: Produzioni alimentari

DESCRIZIONE SINTETICA

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

SISTEMI DI REFERENZIAZIONE	
Sistema di riferimento	Denominazione
EQF	3
Codice ISTAT CP 2011:	6.5.1.2.2 - Pastai
ATECO 2007	10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:	ADA.2.144.447 - Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)

UNITÀ DI COMPETENZE – Realizzazione di impasti per pastificio

CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)

Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto

Controllare la buona qualità organolettica delle materie prime per l'avvio della produzione di pasta fresca artigianale

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

CONOSCENZE (CONOSCERE)

Il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasta fresca

Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di pastificio

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

Ricettario dei prodotti di pastificio

Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari

Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)

Fasi del processo di conservazione

Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti

Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le operazioni di lavorazione degli impasti

INDICATORI VALUTAZIONE

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

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE – Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta fresca artigianale**CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

Individuare gli ingredienti necessari alla tipologia di ripieno da realizzare
Valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di ripieno da realizzare
Realizzare il composto (cottura, miscelatura, etc.)
Preparare le dosi per la farcitura della pasta fresca artigianale

CONOSCENZE (CONOSCERE)

Merceologia di settore
Ricettario dei ripieni
Metodi di lavorazione dei ripieni (cottura, miscelatura, preparazione delle dosi con la *sac à poche*, etc.)
Strumenti per la lavorazione dei ripieni
Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le operazioni di realizzazione dei ripieni

INDICATORI VALUTAZIONE

Qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di ripieno da realizzare
Verifica con tatto della consistenza fisica dei semilavorati
Riduzione del composto in dosi corrette per la farcitura di differenti tipi di pasta ripiena

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Ripieni preparati secondo ricetta

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE – Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati**CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

Applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato

Applicare tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie
Riconoscere al tatto la consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.
Rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori
Realizzare la stesura e procedere all'eventuale farcitura della pasta fresca artigianale
Tagliare e realizzare i diversi formati della pasta artigianale
Gestire i processi di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta fresca artigianale ed il successivo raffreddamento

CONOSCENZE (CONOSCERE)

Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della pasta fresca
Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione di sfoglie e prodotti semilavorati: tiratura, cilindatura, ecc.
Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia
Il processo di pastorizzazione e di essiccamento della pasta fresca

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le operazioni di lavorazione della sfoglia

INDICATORI VALUTAZIONE

Formatura semilavorati
Programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia
Tiratura foglia
Verifica consistenza ed elasticità sfoglia

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Prodotti di pastifici formati secondo ricetta

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE - Allestimento del posto di lavoro
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <p>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>
<p>CONOSCENZE (CONOSCERE)</p> <p>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>
<p>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</p> <p>Allestimento posto mobile di lavoro</p>
<p>INDICATORI VALUTAZIONE</p> <p>Posizionamento delle attrezzature, delle utensilerie e del materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</p>
<p>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</p> <p>Posto mobile di lavoro correttamente allestito</p>
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA</p> <p>Prova pratica in situazione</p>

UNITÀ DI COMPETENZE - Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <p>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</p>
<p>CONOSCENZE (CONOSCERE)</p> <p>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 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>
<p>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</p> <p>Igiene e pulizia nell'ambiente di lavoro</p>
<p>INDICATORI VALUTAZIONE</p>

Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e metodi sanificazione applicati e garantiti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione