

Denominazione del Profilo

Operatore di pasticceria

Descrizione sintetica

L'Operatore di pasticceria interviene a livello esecutivo nel processo di produzione di pasticceria fresca, da forno, dolci lievitati, prodotti salati e panetteria. Si occupa di realizzare le preparazioni di base della pasticceria tradizionale seguendo le procedure previste per tali attività e le eventuali indicazioni ricevute.

Livello QNQ/EQF

III – Area operativa con ruoli operativi

Riferimento a codici di classificazioni professionali

6.5.1.3.1.0 Pasticcieri e cioccolatai

6.5.1.3.1.2 biscottiere

6.5.1.3.1.6 cioccolataio

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2021)

Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard

Figure del sistema di Istruzione e Formazione professionale - III anno (Accordo in CSR 1 agosto 2019)

Operatore delle produzioni alimentari – indirizzo lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Atlante del lavoro e delle qualificazioni

Settore: Produzioni Alimentari

Processo: Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno

Sequenza di processo: Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno

ADA.02.02.05 – Produzione di prodotti di pasticceria artigianale

Settore: Produzioni Alimentari

Processo: Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno

Sequenza di processo: Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno

ADA.02.02.02 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

Settore economico di attività

10.71.20 Produzione di prodotti di pasticceria freschi

10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti, prodotti di pasticceria conservati

10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari vari n.c.a.

10.73.01 Produzione di prodotti farinacei freschi

10.73.02 Produzione di prodotti farinacei conservati

(Riferimento allo standard ATECO 2025)

Contesto di esercizio

L'Operatore di pasticceria lavora prevalentemente in pasticcerie e panifici artigianali, bar o laboratori, reparti produttivi di imprese industriali del settore dolciario e della panificazione o presso ristoranti e alberghi. Nello svolgimento della sua attività si relaziona principalmente con i commis di cucina, i capipartita e con i responsabili dell'esercizio. Può inoltre collaborare nella gestione dei rapporti con i fornitori. Utilizza le metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione di ingredienti ed altri prodotti di pasticceria.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Area di Attività</i>	<i>Attività costitutive</i>
<i>Preparazione di impasti e semilavorati di pasticceria</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selezione degli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare- Dosaggio degli ingredienti e verifica della conformità alla ricetta nei processi di lavorazione- Monitoraggio dello stato di conservazione e dell'integrità del prodotto durante le varie fasi della lavorazione
<i>Gestione delle fasi di lievitazione e cottura del prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none">- Impostazione del programma di lievitazione in relazione al prodotto da realizzare- Verifica delle condizioni della cella (temperatura e umidità) ed eventuale intervento di ripristino, se necessario- Controllo dello stato di lievitazione dell'impasto- Programmazione dei tempi di cottura dell'impasto- Verifica del corretto stato di cottura del prodotto in base alla ricetta da realizzare
<i>Assemblaggio dei semi lavorati per la produzione di prodotti dolciari elaborati</i>	<ul style="list-style-type: none">- Lavorazione di amalgama, miscela, emulsione secondo le procedure previste- Modellazione di impasti e creme
<i>Farcitura, decorazione e confezionamento del prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparazione dei materiali per farciture, le bagne e le basi per farcire- Realizzazione di farciture, glassatura e decorazioni- Controllo finale del prodotto- Confezionamento del prodotto e la sua etichettatura
<i>Gestione del magazzino</i>	<ul style="list-style-type: none">- Controllo di qualità e quantità della merce in ingresso- Stoccaggio degli alimenti- Monitoraggio della conservazione del prodotto e verifica delle scadenze

Competenze

Competenza 1 – OPERARE IN SICUREZZA E NEL RISPETTO DELL’AMBIENTE

RISULTATO ATTESO: Adottare, nei vari contesti lavorativi e nelle diverse situazioni operative, atteggiamenti e comportamenti di prevenzione delle situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

CONOSCENZE

- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene alimentare
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate
- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti

ABILITA'

- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
- Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale

Competenza 2 – PREPARARE IMPASTI
RISULTATO ATTESO: Preparare i principali impasti dolci e salati seguendo il corretto processo di lievitazione e di cottura
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di scienze e tecnologie alimentari di base per le produzioni di pasticceria - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti dolci - Caratteristiche dei diversi tipi di impasto (pasta frolla, pasta sfoglia, pasta per choux, paste lievitate, impasti montati, impasti salati ed altre preparazioni di base) - Modalità e tecniche di produzione degli impasti dolci e salati - Principali alterazioni fisiche e chimiche degli alimenti - Processi di lievitazione e utilizzo degli agenti lievitanti - Tecniche di panificazione - Tecniche di conservazione degli alimenti
Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare la struttura e la composizione delle diverse tipologie di impasti della pasticceria - Selezionare e verificare la qualità, il dosaggio e le grammature degli ingredienti in funzione del prodotto da realizzare - Individuare ed utilizzare le modalità e tecniche di impasto adeguate in relazione alle caratteristiche degli ingredienti ed in funzione del prodotto finito da realizzare - Impiegare correttamente gli agenti di lievitazione e presidiare le diverse fasi del processo di lievitazione - Identificare ed utilizzare i macchinari e le attrezzature idonei in relazione al prodotto da realizzare - Riconoscere i principali difetti ed anomalie di realizzazione negli impasti di base, individuando possibili azioni correttive - Selezionare ed applicare le tecniche di conservazione degli impasti

Competenza 3 – PREPARARE CREME E SALSE

RISULTATO ATTESO: Preparare creme e salse per gelati e pasticceria secondo le procedure previste

CONOSCENZE

- Elementi di scienze e tecnologie alimentari di base per le produzioni di pasticceria
- Caratteristiche, proprietà, modalità di trattamento delle materie prime utilizzate
- Ricettario delle principali creme dolci crude e cotte utilizzate in pasticceria
- Ricettario delle principali salse utilizzate nella pasticceria
- Principali alterazioni fisiche e chimiche degli alimenti
- Tecniche di conservazione degli alimenti

Abilità

- Individuare la struttura e la composizione delle diverse tipologie di creme e salse base della pasticceria e gelateria
- Selezionare e verificare la qualità, il dosaggio e le grammature degli ingredienti in funzione del prodotto da realizzare
- Applicare le tecniche di preparazione delle principali creme e salse (cotte e crude) utilizzate in pasticceria
- Individuare e monitorare il rispetto dei tempi, delle temperature e delle modalità di cottura
- Identificare ed utilizzare i macchinari e le attrezzature idonei in relazione al prodotto da realizzare
- Riconoscere i principali difetti ed anomalie di realizzazione, individuando possibili azioni correttive
- Selezionare ed applicare le tecniche di conservazione di creme e salse
- Selezionare ed applicare le tecniche di lavorazione del cioccolato, dello zucchero e di altri eventuali ingredienti per la preparazione di creme e salse

Competenza 4 –PREPARARE I DOLCI

RISULTATO ATTESO: Assemblare i semilavorati e preparare i dolci classici della pasticceria, anche regionale, nonché alcune semplici preparazioni per persone con intolleranze alimentari, in base a ricettari forniti

CONOSCENZE

- Principali ricette di dolci con creme
- Elementi di base delle intolleranze alimentari
- Ricettario base dei dolci della tradizione valdostana: materie prime utilizzate, strumenti e modalità di preparazione
- Le principali intolleranze alimentari e il loro impatto sulla produzione dolciaria
- Ricettario di pasticceria mignon fresca e secca
- Ricettario per i dolci classici da prima colazione: croissant, brioche (semplici e integrali, farcite con confetture e creme), bomboloni, bauletti, torte della prima colazione, pani dolci.

ABILITÀ

- Selezionare strumenti ed attrezzature necessarie alla realizzazione di ciascun prodotto, monitorandone lo stato di funzionamento
- Utilizzare le tecniche per la produzione di dolci per persone con intolleranze alimentari
- Utilizzare le tecniche per la produzione delle ricette della pasticceria classica
- Utilizzare le tecniche per la produzione delle principali ricette della tradizione dolciaria valdostana
- Utilizzare le tecniche per la produzione della pasticceria mignon, sia fresca che secca
- Utilizzare le tecniche per la produzione dei dolci classici da prima colazione

Competenza 5 - FARCIRE E DECORARE I PRODOTTI DOLCIARI

RISULTATO ATTESO: Configurare il prodotto dolciario finito scegliendo e realizzando la decorazione in funzione dell'elaborato preparato ed applicando tecniche creative di presentazione

CONOSCENZE

- Elementi di scienze e tecnologie alimentari
- Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, ecc.
- Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria
- Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria

ABILITÀ

- Selezionare ed utilizzare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione di prodotti dolciari in relazione alle caratteristiche delle materie prime e al prodotto finito da realizzare
- Realizzare la decorazione di torte e monoporzioni a base di crema e cioccolato
- Realizzare decorazioni con lavorazioni di cioccolato e zucchero utilizzando strumenti e procedure adeguate
- Riprodurre disegni ed altre forme sul prodotto dolciario utilizzando creme, zucchero o altri ingredienti

Competenza 6– GESTIRE IL MAGAZZINO DI PASTICCERIA

RISULTATO ATTESO: Realizzare le operazioni legate alla gestione degli ordini, al controllo della merce in arrivo, alla registrazione dell'entrata/uscita dei prodotti, allo stoccaggio e alla corretta conservazione degli stessi.

CONOSCENZE

- Metodi di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene alimentare
- Struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci)
- Procedure per l'approvvigionamento del magazzino
- Procedure per l'igienizzazione degli strumenti, attrezzature, ambienti di lavoro e della persona, modalità di contaminazione, rischi batteriologici e infettivi
- Obblighi derivanti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, etichettatura e rintracciabilità
- Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti

ABILITÀ

- Applicare le procedure di controllo dello stato di conservazione delle giacenze verificandone qualità e quantità
- Definire modalità, procedure e tempistiche per l'approvvigionamento
- Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti