

Denominazione del Profilo

Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno

Descrizione sintetica

L'Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione di pane e di altri prodotti da forno, dolci e salati. Realizza le lavorazioni dell'arte bianca sia in modalità manuale che attraverso l'impiego di macchinari e strumentazioni. Collabora, sotto la supervisione ed il controllo di un panettiere, all'intero ciclo di produzione, dal ricevimento e immagazzinamento delle materie prime alla predisposizione della postazione di lavoro alla gestione delle fasi di lavorazione (impasto, lievitazione, cottura).

Livello QNQ/EQF

Livello III

Riferimento a codici di classificazioni professionali

6.5.1.2. panettieri e pastai artigianali
6.5.1.2.1. panettieri
6.5.1.3.1.16 impastatore di paste e biscotti artigianali
6.5.1.3.1.17 impastatore di pasticceria
6.5.1.3.1.2 biscottiere
(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2011)

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.02.02.06 – Produzione di prodotti di panetteria

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 da forno

ADA 02.02.03 – Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza

Settore economico di attività

10 *INDUSTRIE ALIMENTARI*

10.71.10 *Produzione di prodotti di panetteria freschi*

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

10.71.20 *Produzione di pasticceria fresca*

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

Contesto di esercizio

L'Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno lavora prevalentemente in panifici artigianali. Può operare anche in reparti forno di esercizi commerciali della grande distribuzione, reparti di imprese industriali del settore dolciario e della panificazione o presso ristoranti e alberghi. Lavora sia come dipendente, rispondendo al responsabile del panificio o del reparto, sia come lavoratore autonomo, in esercizi di panetteria. Il lavoro si esercita in ambienti riscaldati e per lo più in orario notturno. Per l'esercizio in forma d'impresa, è richiesto il possesso di requisiti tecnici e morali.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Area di Attività</i>	<i>Attività costitutive</i>
<i>Gestione delle merci e dei semilavorati</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Ricevimento merci – Stoccaggio delle farine e delle altre materie prime – Conservazione delle materie prime e dei semilavorati
<i>Preparazione di impasti e semilavorati</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"> – Realizzazione, rigenerazione e preparazione della pasta madre – Impostazione del programma di lievitazione in relazione al prodotto da realizzare – Verifica dell'adeguatezza delle condizioni della cella (temperatura e umidità) e suo ripristino, se necessario – Controllo dello stato di lievitazione dell'impasto – Programmazione dei tempi di cottura dell'impasto – Verifica dello stato di cottura del prodotto in base alla ricetta da realizzare – Monitoraggio della fase di raffreddamento
<i>Assemblaggio dei semi lavorati per la produzione di prodotti elaborati</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Realizzazione dell'amalgama, della miscela, dell'emulsione – Modellazione di impasti e le creme
<i>Farcitura, decorazione e confezionamento del prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Realizzazione di farciture, glassatura e decorazioni – Controllo finale del prodotto – Confezionamento del prodotto e sua etichettatura
<i>Gestione del magazzino</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Predisposizione dell'ordine dei prodotti – Controllo della qualità e quantità della merce in ingresso – Stoccaggio degli alimenti – Monitoraggio della conservazione del prodotto – 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
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate
- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti
- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti

ABILITA'

- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Attuare i principali interventi di primo soccorso 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 – SELEZIONARE, CONSERVARE E PREPARARE LE MATERIE PRIME E I SEMILAVORATI

RISULTATO ATTESO: Selezionare, preparare e conservare materie prime e semilavorati necessari alla produzione secondo le indicazioni e nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare

CONOSCENZE

- Materie prime e ciclo di lavorazione del pane
- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio
- Nuove tendenze legate a cibo e salute
- Metodi di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Procedure per l'igienizzazione degli strumenti, attrezzature, ambienti di lavoro e della persona, modalità di contaminazione, rischi batteriologici e infettivi
- Procedure per l'approvvigionamento del magazzino
- Obblighi derivanti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, etichettatura e rintracciabilità
- Tecniche di stoccaggio e conservazione di materie prime e semilavorati in magazzino o frigorifero
- Operazioni di confezionamento e di etichettatura: caratteristiche, modalità, tecniche, standard, strumentazioni, normativa

Abilità

- Applicare tecniche e procedure di preparazione dei lieviti naturali
- Applicare tecniche e metodiche per gestire pre-impasti e impasti
- Effettuare il congelamento e lo scongelamento di prodotti semilavorati e finiti
- Applicare tecniche e procedure per la conservazione di impasti e prodotti a cottura parziale
- Applicare procedure e tecniche per il controllo della qualità e dello stato di conservazione delle materie prime stoccate (farine, semole, lieviti, acqua, sale, sostanze grasse e semilavorati necessari all'impastamento) in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione
- Effettuare operazioni di stoccaggio e conservazione dei prodotti

Competenza 3 – PREDISPORRE L'AREA DI LAVORO E I MACCHINARI

RISULTATO ATTESO: Allestire l'area di lavoro, verificando il funzionamento dei macchinari, svolgendo le operazioni di controllo preliminare sulle materie prime e svolgendo le operazioni di pulizia, riordino e sanificazioni richieste, nel rispetto delle procedure aziendali e delle norme in materia di igiene alimentare

CONOSCENZE

- Organizzazione di un laboratorio di panificazione: spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza
- Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili
- Terminologia tecnica
- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature
- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, apparecchiature e utensili
- Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del funzionamento
- Normativa d'igiene, del sistema di autocontrollo (HACCP) e della certificazione di qualità
- Procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari

ABILITÀ

- Posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti
- Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, apparecchiature e utensili
- Individuare strumenti, attrezzature, apparecchiature e utensili per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio
- Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento
- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, apparecchiature e utensili
- Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc.
- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso, ecc.)
- Applicare i protocolli per la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature e spazi di stoccaggio secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda
- Applicare le tecniche ed i prodotti per l'esecuzione delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda

Competenza 4 – LAVORARE L'IMPASTO, MONITORARE LIEVITAZIONE E FERMENTAZIONE

RISULTATO ATTESO: Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento eventualmente previsti

CONOSCENZE

- Tipologie di pane e prodotti da forno, dolci e salati, per il consumo quotidiano e la ristorazione (pane bianco di farina di grano tenero, pane di semola di grano duro, pane integrale, pani speciali, pizze, focacce, grissini, pasticceria da forno tradizionale)
- Tipologie e tecniche di realizzazione dei diversi formati secondo le ricette regionali, nazionali e internazionali
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti da forno
- Tecniche di spezzatura, pezzatura, formatura e stampatura, cilindatura e avvolgimento pastoni
- Tecniche di impastamento e gramolatura
- Tecniche di manipolazione e formatura dell'impasto
- Lieviti: caratteristiche e metodi di utilizzo
- Tecniche di fermentazione e fermentazione controllata
- Modalità, tecniche di lavorazione, macchine e attrezzature per impasto e lievitazione
- Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, ecc
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)
- Tecniche di montatura, stesura e modellatura di dolci
- Ricette base e loro varianti, anche in riferimento a patologie, intolleranze e allergie alimentari

ABILITÀ

- Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti
- Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative
- Identificare i comportamenti e trasformazioni fisico - chimiche del prodotto
- Applicare ricette base e loro varianti, anche in riferimento a patologie, intolleranze e allergie alimentari
- Pesare, lavorare e modellare impasti per pane e altri prodotti da forno
- Montare impasti per dolci con relativa stesura e modellatura
- Applicare tecniche e metodiche per la gestione e il monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria e assimilabili
- Adottare procedure operative di controllo di lavorazione
- Applicare tecniche e procedure manuali o utilizzare macchine di formatura e cilindatura per trasformare l'impasto in un semilavorato e per la formatura dei prodotti da forno
- Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare

Competenza 5 – CUOCERE, FINIRE E FARCIRE I PRODOTTI DA FORNO

RISULTATO ATTESO: Eseguire le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura, eseguire le eventuali finiture e farciture e curare le operazioni di confezionamento ed etichettatura dei prodotti

CONOSCENZE

- Caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche dei prodotti da forno
- Strumenti di misurazione della temperatura
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane.
- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni
- Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo
- Normativa di igiene alimentare
- Tecniche di farcitura
- Tecniche di rifinitura
- Tecniche di stabilizzazione

ABILITÀ

- Applicare procedure e tecniche di cottura totale o parziale del pane e dei prodotti da forno
- Monitorare tempi e temperature
- Controllare le caratteristiche di forma, volume, crosta, mollica, odore e sapore dei prodotti da forno realizzati
- Controllare le fasi di trasudamento e di raffreddamento del pane e dei prodotti da forno
- Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni
- 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.)
- Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo, ecc.)
- Applicare procedure e tecniche di finitura e decorazione dei prodotti
- Predisporre i complementi necessari per la guarnizione
- Provvedere all'eventuale stabilizzazione dei prodotti prima, durante o dopo la cottura
- Applicare tecniche e utilizzare attrezzature per il confezionamento
- Applicare procedure e tecniche di etichettatura in conformità degli standard previsti