

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
QUALIFICAZIONE DI OPERATORE DI PANIFICIO

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 173/DPG009 (09-08-2019)

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

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
---	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro
---	Inquadramento della professione
Selezionare e conservare materie prime e semilavorati per la produzione di pane e prodotti da forno	Principi di merceologia e tecnologia alimentare
	Preparare e conservare materie prime e semilavorati
	Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP
Lavorare l'impasto e monitorare lievitazione e fermentazione	Controllare la lievitazione
	Preparare creme, farce e complementi di guarnizione
	Lavorare gli impasti
	Dividere e modellare l'impasto
Effettuare la cottura e la finitura del pane e dei prodotti da forno	Cuocere e rifinire il pane ed i prodotti da forno
	Confezionare ed esporre il prodotto

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLICATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- 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 B1 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 dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al ruolo • Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	Inquadramento della professione	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di cereali, farine e grado di raffinazione • Classificazione merceologica e tecnologica della farina • Il bilanciamento delle farine • Amidi: caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche • Uova: caratteristiche compositive, nutrizionali e tecnologiche, classificazione merceologica, conservazione e indici di freschezza • Nozioni su allergeni e celiachia • 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) • Il freddo nella panificazione • Confezionamento, etichettatura e stoccaggio • Il processo di panificazione ed il ciclo di lavorazione dei prodotti da forno 	Principi di merceologia e tecnologia alimentare	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	Conoscenze	Preparare e conservare materie prime e semilavorati	30	0	Amnesso il riconoscimento di

<ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione e trattamento del lievito madre. Utilizzo di poolish e biga • Tecniche di selezione, stoccaggio e conservazione di materie prime e semilavorati in magazzino o frigorifero • Caratteristiche organolettiche, di conservazione e digeribilità di un prodotto realizzato con lievito naturale <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare e analizzare le caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime • Controllare la qualità e lo 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 • Controllare la merce decodificando le etichette alimentari e controllando lo stato di conservazione, la qualità e la quantità nel rispetto degli ordini effettuati e del fabbisogno della produzione • Selezionare le materie prime in base alle ricette e/o schede tecniche di produzione, pesandole in modo automatico o manuale, miscelando e predisponendo le macchine per l'impasto • Congelare impasti e prodotti a cottura parziale secondo le tecniche ed esigenze di conservazione 				<p>credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>
<p>4 Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione di un laboratorio di panificazione, spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale • 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 • Normativa sullo smaltimento degli scarti dei prodotti da forno e dei residui delle lavorazioni <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curare la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature e 	<p>Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP</p>	<p>20</p>	<p>0</p>	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali</p>

	<p>spazi di stoccaggio secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire periodicamente le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda • Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti • Realizzare correttamente lo smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella produzione di pane 				
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di impastamento e gramolatura • Ricettario dei prodotti da forno dolci e salati • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti da forno • Tecniche di realizzazione dei grandi lievitati dolci e salati • Modalità, tecniche di lavorazione, macchine e attrezzature per impasto <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare, incorporare e miscelare gli ingredienti, impastando a mano o con l'ausilio di impastatrici elettriche • Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, etc. e gestire il tempo di riposo • Lavorare la pasta lievita spezzandola e modellandola con rapidità e precisione 	Lavorare gli impasti	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di manipolazione e formatura dell'impasto • Tipologie e tecniche di realizzazione dei diversi formati secondo le ricette regionali, nazionali e internazionali • Nozioni sulla formazione e modellatura dei prodotti della panificazione • Tecniche di spezzatura, pezzatura, formatura e stampatura, cilindatura e avvolgitura pastoni 	Dividere e modellare l'impasto	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare a mano o mediante macchine la divisione in pastoni, la cilindratura e la divisione della pasta • Realizzare la formatura della pasta fino a creare la pezzatura e la forma di pane desiderata • Preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette 				
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processo e tecniche di lievitazione: diretta, indiretta e mista • Caratteristiche organolettiche di un lievitato ottenuto attraverso l'utilizzo del lievito madre • Tecniche di fermentazione e fermentazione controllata • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lievitazione dei prodotti da forno • Modalità, tecniche di lavorazione, macchine e attrezzature per lievitazione <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare la fermentazione nel rispetto dei tempi e delle condizioni di temperatura e umidità richiesti dal tipo di lavorazione, controllando la lievitazione • Monitorare le condizioni climatiche controllando e valutando i tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo • Segnalare anomalie di processo intervenendo con adeguate azioni correttive 	Controllare la lievitazione	10	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
8	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di preparazione di creme, farce e complementi di guarnizione di prodotti da forno dolci e salati <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare le creme, le farce e i complementi di guarnizione e rifinitura post-cottura dei prodotti da forno dolci e salati 	Preparare creme, farce e complementi di guarnizione	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

9	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti da forno • Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno • Tecniche di cottura • Modalità, tecniche di lavorazione, macchine e attrezzature per cottura <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare la cottura totale o parziale del pane e dei prodotti da forno, monitorando tempi e temperature • Controllare le fasi di trasudamento e di raffreddamento del pane e dei prodotti da forno • Controllare le caratteristiche di forma, volume, crosta, mollica, odore e sapore dei prodotti da forno realizzati • Realizzare la finitura dei prodotti, preparando i complementi per la guarnizione secondo le caratteristiche delle ricette e le modalità operative definite dall'azienda 	Cuocere e rifinire il pane ed i prodotti da forno	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
10	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento dei prodotti da forno ed etichettature in conformità con la normativa vigente • Tecniche espositive di allestimento ed elementi di merchandising <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confezionare i prodotti utilizzando gli strumenti ed i macchinari necessari ed etichettandoli secondo la normativa igienico-sanitaria vigente • Curare lo spazio/banco espositivo dedicato alla vendita per orientare il cliente nella scelta dei prodotti 	Confezionare ed esporre il prodotto	10	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
11	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e 	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro	16	4	Ammesso credito di frequenza con valore a priori

<p>applicazione delle norme di sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale • Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali 				<p>riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 - Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008</p>
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE		231	4	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 180 ore

Durata massima tirocinio: 280 ore

6. UNITÀ 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 risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con specifico riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 5, 6, 7, 8, 9 e 10

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

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

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 60% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: tavolo da lavoro (acciaio/marmo), impastatrice, macchina sfogliatrice, cella ferma lievitazione, lievitatrice, formatrice per pane, laminatoio, contenitori impasti, forno di cottura, utensileria obbligatoria. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 5, 6, 7, 8, 9 e 10

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

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