



## ADDETTO FORNAIO PANIFICATORE - Profilo non più attivabile dal 17/06/2010

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1304 - Lavorazione prodotti dolciari, lavorazione pastaria  
Codice Profilo: 1304032

### Descrizione

E' una professionalità che opera prevalentemente nel settore della produzione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca. Esegue e controlla tutto il processo di lavorazione che porta alla realizzazione del pane, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale (modellamento dei prodotti), che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni (impasto), nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

### Codice ISFOL (comparto)

1304 - Lavorazione prodotti dolciari, lavorazione pastaria

### Codice ATECO

DA15.81 - PRODUZIONE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E DI PASTICCERIA FRESCA

**Tipologia:** Qualifica Professionale

**Livello europeo qualifica:** II

### Riferimenti normativi

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Informatica di base.	Informatica e potenzialità dell'ICT applicate in ambito professionale.
2	Diritti/doveri del lavoratore e specificità professionali.	Contesto lavorativo. Rapporto di lavoro, diritti e tipologie contrattuali. Elementi di flessibilità e caratteristiche dell'orario di lavoro tipiche della professione.
3	Igiene e sicurezza sul lavoro.	Conoscenza della normativa sulla sicurezza. Conoscenza dei rischi specifici. Capacità di adottare comportamenti adeguati.

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI )

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Materie prime e agenti lievitanti.	Conoscenza, capacità di scegliere ed utilizzare in maniera appropriata i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane.

2	Dosaggi e impasti.	Capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime, e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione. Capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari.
3	Tempi di cottura e di lievitazione.	Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura. Conoscenza dei tempi e delle modalità corrette di lievitazione degli impasti.
4	I macchinari e gli strumenti di lavorazione.	Conoscenza dei macchinari e degli strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane. Capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti.
5	Modellamento.	Conoscenza e capacità di applicare le migliori tecniche manuali di modellamento dei prodotti.
6	Le tendenze del gusto.	Il rapporto con la clientela. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione.
7	Prodotti innovativi e nuove merceologie.	I prodotti tipici e le nuove merceologie. Nuovi supporti per la lavorazione.

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	La conduzione del negozio e i rapporti con i fornitori.	Elementi generali legati alla conduzione del negozio. Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori.
2	Essere in grado di relazionarsi e attivare strategie di comunicazione efficace	Comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi. Relazioni con la clientela nel punto vendita.

**Durata minima (ore):** 1200

### Requisiti di ingresso

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (diploma di scuola secondaria di primo ciclo - coloro che devono assolvere il diritto-dovere come previsto dalla L.53/2003, devono anche aver frequentato almeno un anno di percorso di Istruzione secondo ciclo)		

b)	<b>ISTRUZIONE PRIMO CICLO:</b> (assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare)		Esperienza lavorativa triennale
----	---	--	---------------------------------

### **Sbocchi occupazionali**

\*Aziende artigianali o industriali di produzione e commercializzazione del pane e dei prodotti di panificazione

### **Professionalità docente**

\*Testimoni privilegiati. Docenti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni. Docenti diplomati o laureati.

### **Attrezzature e sussidi didattici**

\*Laboratorio di panificazione con forni, macchine impastatrici e strumenti di lavorazione e modellamento

### **Note**