



## **ADDETTO PASTICCIERE - Profilo non più attivabile dal 17/06/2010**

Settore ISFOL: 21 - INDUSTRIA ALBERGHIERA E RISTORAZIONE  
SubSettore ISFOL: 2104 - Cucina e ristorazione  
Codice Profilo: 2104041

### **Descrizione**

E' una professionalità che opera prevalentemente nel settore della produzione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca. Nell'elaborazione del prodotto dolciario coordina i sapori e ne cura l'aspetto estetico tenendo presente il gusto del cliente. Prepara, decora e presenta i dolci, nel rispetto delle norme igieniche.

### **Codice ATECO**

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

### **Contenuti di base**

- \*merceologia delle materie del settore dolciario;
- \*scienza dell'alimentazione
- \*lingua straniera;
- \*ciclo di lavorazione;
- \*contabilità aziendale;
- \*organizzazione del magazzino;
- \*macchine e attrezzi del settore;
- \*informatica di base;
- \*contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;
- \*igiene del lavoro, prevenzione e pronto soccorso

### **Contenuti tecnico-professionali**

- \*controllo e gestione delle materie prime;
- \*programmazione e controllo delle scorte;
- \*gestione del magazzino;
- \*organizzazione delle fasi di lavoro;
- \*manipolazione e trasformazione, a prodotto finito, della materia prima;
- \*utilizzo delle macchine;
- \*preparazione di elaborati dolci e salati;
- \*decorazione degli elaborati;
- \*riassetto dei locali e degli strumenti;
- \*rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità;
- \*previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale

## **Contenuti trasversali**

### **Requisiti di ingresso**

\*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; oppure assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare + esperienza lavorativa triennale null

### **Criteri di selezione**

\*test di valutazione individuale;

\*colloquio motivazionale

### **Sbocchi occupazionali**

\*aziende industriali e artigianali;

\*attività autonoma

### **Durata**

\*ore 1800

### **Professionalità docente**

\*diploma o laurea con competenze nel settore;

\*esperti pluriennali del settore

### **Attrezzature e sussidi didattici**

\*aula attrezzata con apparecchiature didattiche, audiovisive e informatiche;

\*laboratorio attrezzato con strumenti e macchine per l'esercizio della professione

### **Note**