

Denominazione Profilo/Obiettivo	Panificatore
Edizione	2022
Indirizzi del Profilo (se previsti)	
Professioni NUP/ISTAT correlate	6.5.1.2.1 Panettieri 6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	10.71.10 - Produzioni di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 - Produzioni di pasticceria fresca 10.72.00 - Produzioni di fette biscottate, biscotti, prodotti di pasticceria conservati 10.85.04 - Produzione di pizza confezionata 10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
Area professionale	Agro-alimentare
Sotto-area professionale	Produzioni alimentari
Descrizione	Il panificatore opera sull'intero processo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di impasto. Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro. Conosce le

Allegato 1 - Format per la presentazione di nuovo Profilo/Obiettivo da inserire nel Repertorio

	caratteristiche economiche del settore, e le caratteristiche dell'offerta dei panifici. E' in grado di gestire autonomamente anche gli aspetti contrattuali, fiscali e previdenziali.	
Livello EQF	3	
Certificazione rilasciata	Qualifica	
Processo di lavoro caratterizzante la Figura	A	Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e degli strumenti utilizzati
	B	Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti
	C	Preparazione del pane e dei prodotti di panificio
PROCESSO DI LAVORO – ATTIVITÀ		COMPETENZE
A	Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e degli strumenti utilizzati	1 - Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro
ATTIVITÀ		
<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione del lavoro da svolgere • Predisposizione di macchinari, strumenti e attrezzi di lavoro • Tenuta dell'ordine e della pulizia dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature di lavoro • Applicazione procedure di autocontrollo 		

B	Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti	2 - Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
ATTIVITÀ		
<ul style="list-style-type: none"> • Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti • Selezione dei fornitori • Controllo degli alimenti in arrivo e ricevimento • Stoccaggio e conservazione alimenti 		
C	Preparazione del pane e dei prodotti di panificio	3 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo
ATTIVITÀ		4 - Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio
<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione e lavorazione degli impasti • Spezzatura e formatura panetti pronti per la lievitazione • Riconoscimento dei comportamenti e delle trasformazioni fisico-chimiche del prodotto • Predisposizioni dei parametri ottimali per la cottura in forno 		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro 		

2. Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
3. Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo
4. Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio

COMPETENZA N. 1

1. Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Gestire gli aspetti amministrativi dell'attività - Applicare tecniche di pulizia e sanificazione dei locali aziendali, degli impianti e degli utensili utilizzati - Garantire la cura dell'igiene personale durante la preparazione e lavorazione degli alimenti - Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività lavorative - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative relative alla gestione dell'attività - Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro - Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro - Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione - Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro - Metodi di pulizia e sanificazione - Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione del pane e dei prodotti di panificio - Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti

COMPETENZA N. 2	
2. Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare la selezione dei fornitori e la scelta dei prodotti - Individuare le principali fonti di approvvigionamento, effettuando esami comparativi delle varie offerte, basati sulle qualità del prodotto, sulla serietà del fornitore e sulle possibilità di rifornimento - Riconoscere e valorizzare le varietà dei grani antichi tipiche della produzione locale - Valutare l'acquisto di materie prime e prodotti agroalimentari nel rispetto dell'ambiente, del consumo consapevole, e dell'economia solidale - Verificare al ricevimento la coerenza tra l'ordine e i prodotti in arrivo - Adottare principi d'igiene alimentare (Haccp autocontrollo alimentare) nello stoccaggio degli alimenti - Applicare buone pratiche igieniche, di manipolazione e stoccaggio alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi di qualità degli alimenti e materie prime - Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione - Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine - Intolleranze alimentari e allergeni - Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; - Documenti e procedure di autocontrollo alimentare - Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti - Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) - Strumentazioni di misurazione delle temperature

COMPETENZA N. 3	
3. Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione degli ingredienti - Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto - Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine - Eseguire una corretta manipolazione degli alimenti, in conformità alla normativa vigente sulla sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al <i>gluten free</i> - Il ciclo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti - Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati:formatura, tiratura, cilindratura, ecc. - Fasi del processo di conservazione

COMPETENZA N. 4	
4. Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento - Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare) - Valutare la qualità del pane prodotto traducendo difetti in interventi e procedure modificative 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni - Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie del pane e dei prodotti di panificio - Tecniche di infornamento e sfornamento - Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) - Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al <i>gluten free</i>