



## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di farina, pasta e prodotti da forno
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione industriale di farina, pasta e prodotti da forno
<b>Area di Attività</b>	Ada 2.3: Produzione industriale di pasta
<b>Qualificazione regionale</b>	Operatore di panificazione e produzione di paste
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.2.1- Panettieri; 6.5.1.2.2-Pastai; 7.3.2.9.0 - Conducenti di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.2.1 Panettieri</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca; 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili; 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta</p>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	<p>Il pastaio/panificatore si occupa della lavorazione e della produzione di pasta e di prodotti da forno. Svolge attività di preparazione di impasti di varia tipologia, di gestione della lievitazione, di cottura e di confezionamento dei prodotti. Interviene, inoltre, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese di produzione/distribuzione dei prodotti da forno o della pasta. Nell'ambito di realtà lavorative di produzione e di maggiore dimensione si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di minore dimensione o a prevalente scopo commerciale si relaziona prevalentemente con il titolare dell'esercizio e può avere anche contatti diretti con il pubblico.</p>

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio</li> <li>• eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto</li> <li>• eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento sottovuoto</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Gestione del processo di cottura dei prodotti di panificazione e della pasta	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti di panificazione finite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate: consistenza, forma, peso, ecc.</li> <li>• riconoscere 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.)</li> <li>• rilevare anomalie nel processo di cottura ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo (temperatura, tempi, ecc.)</li> <li>• utilizzare tecniche di confezionamento in grado di garantire integrità e rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto</li> <li>• utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> <li>• valutare qualità dei pani prodotti individuando eventuali difetti e le relative cause</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio</li> <li>• cause di contaminazione alimenti</li> <li>• disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>• metodi e tecniche di conservazione</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.</li> <li>• tecniche di surgelazione e abbattimento</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la cottura (es. forni)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione del processo di cottura dei prodotti di panificazione e della pasta. Prodotti di panificazione finite.	Le operazioni di cottura dei prodotti di panificazione.	Programmazione forni di cottura, supervisione del processo di cottura, verifica colore, consistenza, friabilità, sapore.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati	
Risultato atteso	
Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e indicazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc.</li> <li>• riconoscere comportamenti e trasformazioni fisicochimiche del prodotto</li> <li>• rilevare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione</li> <li>• valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate lievitazione e del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione (es. celle di lievitazione)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati. Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta.	Le operazioni di lievitazione dei semilavorati.	Programmazione celle di lievitazione, supervisione del processo di lievitazione, verifica con tatto della consistenza fisica semilavorati.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b> Lavorazione degli impasti	
<b>Risultato atteso</b> Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare i parametri previsti dai disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare</li> <li>• selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne</li> <li>• utilizzare adeguate procedure di pastorizzazione e essiccamento della pasta laddove previste</li> <li>• utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>• comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.)</li> <li>• disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di manipolazione dell'impasto</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Lavorazione degli impasti. Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza.	Le operazioni di lavorazione degli impasti.	Controllo qualità materie prime in ingresso, programmazione delle miscele d'impasto, lavorazione impasti, controllo processo d'impasto.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti di pastificio e/o panificio elaborati secondo ricetta	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare in sicurezza tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie</li> <li>• applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato</li> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e indicazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.</li> <li>• rilevare anomalie nel processo di impasto ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche fisiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio</li> <li>• principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della sfoglia del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione della sfoglia e la formatura dei semilavorati</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati. Prodotti di pastificio e/o panificio elaborati secondo ricetta.	Le operazioni di lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati.	Tiratura sfoglia, programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia, verifica consistenza ed elasticità sfoglia, formatura semilavorati.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b> Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b> Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b>	
Refrigerazione congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>individuare le tecniche di conservazione basate sulle basse temperature idonee alla tipologia di prodotto</li> <li>riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento</li> <li>utilizzare in sicurezza tecniche e strumenti di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>coefficienti di temperatura nei trattamenti degli alimenti a basse temperature</li> <li>metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari. Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature.	Le operazioni di refrigerazione, congelamento e surgelazione degli alimenti.	Applicazione corretta delle tecniche di refrigerazione, congelamento e surgelazione, conduzione in sicurezza degli strumenti per il trattamento a basse temperature degli alimenti.





## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 8 - Titolo</b>	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>• produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>• verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>• modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 9 - Titolo</b>	
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella panificazione e nella produzione di pasta	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime non conformi smaltite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione della pasta e della panificazione</li><li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento dei rifiuti derivanti dall'impiego di conservanti</li><li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento di rifiuti non specificati altrimenti derivanti dalla produzione pasta e panificazione</li><li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento fanghi derivanti dal trattamento sul posto degli effluenti</li><li>• utilizzare metodi di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari</li><li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li><li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li><li>• tipologia di scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione</li></ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella panificazione e nella produzione di pasta. Materie prime non conformi smaltite.	Le operazioni di smaltimento delle materie prime non conformi effettuate secondo i parametri previsti dalla normativa.	Attuazione delle norme sullo smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro.