

## Operatore delle produzioni alimentari -Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

### SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Istruzione e Formazione Professionale triennale - leFP triennale

 EQF - 3

### AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare

ADA.02.01.03 (ex ADA.2.136.404) - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare

ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo

ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

ADA.02.02.03 (ex ADA.2.143.423) - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza

ADA.02.02.04 (ex ADA.2.143.424) - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)

ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria

ADA.02.02.06 (ex ADA.2.144.429) - Produzione artigianale di prodotti di panetteria

ADA.02.02.07 (ex ADA.2.144.447) - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)

### Competenze

Titolo: Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Elementi di trasformazione agroalimentare  
Processi e cicli di lavoro della trasformazione agroalimentare

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite  
Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Rispettare tempi, procedure e risorse  
Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche  
Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite  
Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Rispettare tempi, procedure e risorse  
Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche  
Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite  
Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Rispettare tempi, procedure e risorse  
Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche

**Titolo: Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Elementi di produzione e lavorazione  
Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura  
Elementi di monitoraggio e azioni correttive nel processo produttivo

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare le principali tecniche di lavorazione  
Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Applicare metodi e tecniche di cottura  
Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione  
Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura  
Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione  
Utilizzare le principali tecniche di lavorazione  
Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Applicare metodi e tecniche di cottura  
Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione  
Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura  
Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione  
Utilizzare le principali tecniche di lavorazione  
Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Applicare metodi e tecniche di cottura  
Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione  
Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura  
Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione

**Titolo:** Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo  
Principali terminologie tecniche di settore/processo  
Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo  
Elementi di comunicazione professionale  
Tecniche di pianificazione

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio  
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore  
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro  
Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio  
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore  
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro  
Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio  
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore  
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

**Titolo: Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso**

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Metodi e tecniche di approntamento/avvio  
Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore

Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore  
Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore  
Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati  
Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore  
Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

**Titolo: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente**

## Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore  
Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore  
Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore  
Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore  
Nozioni di primo soccorso  
Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore  
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone  
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore  
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore  
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza  
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore  
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza  
Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore  
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone  
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore  
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore  
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza  
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore  
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza  
Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore  
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone  
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore  
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore  
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza  
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore

Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

**Titolo: Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare**

Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Procedure e protocolli di igiene alimentare

Merceologia alimentare

Caratteristiche e criteri di qualità alimentare

Caratteristiche dei prodotti e/o delle materie prime tipici del territorio

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare procedure e tecniche di trattamento delle materie prime/semilavorati e di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici

Applicare procedure e protocolli di igiene alimentare secondo le normative vigenti

Valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio

Utilizzare procedure e tecniche di trattamento delle materie prime/semilavorati e di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici

Applicare procedure e protocolli di igiene alimentare secondo le normative vigenti

Valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio

Utilizzare procedure e tecniche di trattamento delle materie prime/semilavorati e di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici

Applicare procedure e protocolli di igiene alimentare secondo le normative vigenti

Valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio

**Titolo: Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti**

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati  
Controllo e analisi

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti  
Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti  
Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti  
Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti  
Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  
Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti  
Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti  
Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore

## Codici ISTAT CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
3.2.2.3.2	Tecnici dei prodotti alimentari
2.3.1.1.4	Biotechnologi
6.5.1.4.0	Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
3.1.5.4.2	Tecnici della produzione alimentare
7.2.8.1.0	Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali
7.3.2.9.0	Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
7.3.2.3.3	Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali
6.5.1.3.1	Pasticcieri e cioccolatai



<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
---------------	---------------

6.5.1.2.1	Panettieri
-----------	------------

6.5.1.2.2	Pastai
-----------	--------

### Codici ISTAT ATECO associati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
---------------------	---------------------

10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
----------	--

10.12.00	Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)
----------	--

10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
----------	---

10.20.00	Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera
----------	--

10.31.00	Lavorazione e conservazione delle patate
----------	--

10.32.00	Produzione di succhi di frutta e di ortaggi
----------	---

10.39.00	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)
----------	--

10.41.10	Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria
----------	--

10.41.20	Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
----------	--

10.41.30	Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati
----------	---

10.42.00	Produzione di margarina e di grassi commestibili simili
----------	---

10.51.10	Trattamento igienico del latte
----------	--------------------------------

10.51.20	Produzione dei derivati del latte
----------	-----------------------------------

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
10.52.00	Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
10.61.10	Molitura del frumento
10.61.20	Molitura di altri cereali
10.61.30	Lavorazione del riso
10.61.40	Altre lavorazioni di semi e granaglie
10.62.00	Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
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
10.81.00	Produzione di zucchero
10.82.00	Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie
10.83.01	Lavorazione del caffè
10.83.02	Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi
10.84.00	Produzione di condimenti e spezie
10.85.01	Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
10.85.02	Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips
10.85.03	Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
10.85.04	Produzione di pizza confezionata
10.85.05	Produzione di piatti pronti a base di pasta
10.85.09	Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
10.86.00	Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
10.89.01	Produzione di estratti e succhi di carne

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
10.89.09	Produzione di altri prodotti alimentari nca
10.91.00	Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
10.92.00	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
11.01.00	Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici
11.02.10	Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.
11.02.20	Produzione di vino spumante e altri vini speciali
11.03.00	Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
11.04.00	Produzione di altre bevande fermentate non distillate
11.05.00	Produzione di birra
11.06.00	Produzione di malto
11.07.00	Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia
12.00.00	Industria del tabacco
71.20.21	Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi
82.92.10	Imballaggio e confezionamento di generi alimentari

