

## Addetto alle produzioni alimentari - panetteria e prodotti da forno

 **SETTORE 02. Produzioni alimentari**

**REPERTORIO - Piemonte**

### AdA associate alla Qualificazione

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

#### Tabelle di equivalenza AdA

Fornaio Panificatore	Liguria
Addetto alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno	Sardegna

#### Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

#### Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
OPERATORE DI PANIFICIO	Abruzzo	3	X	X	X
Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria	Campania	3	X	X	X
TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO	Emilia-Romagna	3	X	X	X
PANIFICATORE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Operatore di panificio	Lazio	3	X	X	X
Fornaio Panificatore	Liguria	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore della produzione di prodotti di panetteria	Marche	3	X	X	X
Operatore di panificio e pastificio	Molise	3	X	X	X
Addetto alle produzioni alimentari - panetteria e prodotti da forno	Piemonte	3	X	X	X
Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno	Valle d'Aosta	3	X	X	X
OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE	Veneto	3	X	X	X

#### Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria	Calabria	2	X	X	
operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria	Puglia	1		X	
Addetto panificatore pasticcere	Sicilia	2	X	X	
Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria	Toscana	1		X	
Addetto qualificato panificatore	Umbria	2	X	X	

## Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
GIA PUBBLICATO - operatore al confezionamento dei prodotti alimentari	Lombardia	0			
Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno	Sardegna	0			
Addetto alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno	Sardegna	0			
Panificatore	Sicilia	0			

## Competenze

**Titolo:** Utilizzare le istruzioni per predisporre le attività tipiche del settore e i cicli di lavoro

Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Principali terminologie tecniche di settore  
 Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità  
 Caratteristiche, tipologie, modalità organizzative e documentazione di settore  
 Elementi di comunicazione efficace  
 Strumenti, attrezzature e macchinari del settore e manutenzione ordinaria  
 Caratteristiche di prodotti e materiali del settore

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro rispettando fasi e tempi  
Ottimizzare la gestione dei rifiuti favorendo il riuso e il riciclo dei materiali  
Relazionarsi con il gruppo di lavoro  
Riconoscere la documentazione del settore di riferimento  
Individuare prodotti, materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di lavorazione

**Titolo: Svolgere le attività in conformità alle normative riguardanti la sicurezza, i requisiti igienico-sanitari e nel rispetto dei piani di autocontrollo aziendali**

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Normative inerenti alla somministrazione e commercio di alimenti e bevande  
HACCP  
Merceologia  
Allergeni e intolleranze  
Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare principi di igiene alimentare  
Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti semi lavorati e finiti  
Rispettare la cura dell'igiene personale e dell'ambiente di lavoro durante la preparazione e lavorazione degli alimenti  
Identificare gli aspetti merceologici degli alimenti  
Agire il proprio ruolo nel rispetto della normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

**Titolo: Preparare prodotti da forno nel rispetto della normativa di settore**

## Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.02.06 (ex ADA.2.144.429) - Produzione artigianale di prodotti di panetteria associate:

Risultato atteso:Ra1: Compiere la spezzatura e la formatura dei prodotti di panetteria artigianale, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati  
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di panetteria artigianale

Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale

Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale

Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati

Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la panetteria artigianale

Risultato atteso:Ra2: Realizzare la cottura dei prodotti di panetteria artigianale, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

Esecuzione e monitoraggio della cottura di prodotti di panetteria artigianale

Risultato atteso:Ra3: Eseguire le finiture e le decorazioni dei prodotti di panetteria artigianale, preparando preventivamente i complementi necessari per la guarnizione

Preparazione dei complementi per la guarnizione

Realizzazione delle finiture dei prodotti di panetteria artigianale

## CONOSCENZE

Tecniche di base di impasto e lievitazione

Tecniche di base di formatura

Tecniche di base di cottura

Elementi di base di confezionamento dei prodotti da forno

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Approntare materie prime e strumenti

Applicare le principali tecniche di impasto, lievitazione, formatura e cottura

Rispettare i tempi e le sequenze di preparazione dei prodotti

Predisporre il prodotto per stoccaggio e confezionamento

### Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
6.5.1.2.1	Panettieri

### Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.71.20	Produzione di pasticceria fresca
10.71.10	Produzione di prodotti di panetteria freschi
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
10.85.05	Produzione di piatti pronti a base di pasta
10.85.09	Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
10.89.09	Produzione di altri prodotti alimentari nca

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso  
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

