

Addetto alle produzioni alimentari - gelateria artigianale

SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Piemonte

AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.03.06 (ex ADA.2.149.454) - Produzione di gelati

Tabelle di equivalenza AdA

Gelatieri	Campania
GELATIERE	Lombardia
Addetto all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Gelatieri	Campania	3	X	X	X
GELATIERE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Gelataio - Gelatiere	Liguria	3	X	X	X
GELATIERE	Lombardia	3	X	X	X
Gelatieri	Marche	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Addetto alle produzioni alimentari - gelateria artigianale	Piemonte	3	X	X	X
Addetto gelateria	Sicilia	3	X	X	X
Addetto qualificato gelatiere	Umbria	3	X	X	X
OPERATORE DI GELATERIA	Veneto	3	X	X	X
Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA					
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato	Calabria	2		X	X
Tecnico di laboratorio di gelateria	Puglia	2		X	X
Addetto all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato	Toscana	2		X	X
Addetto qualificato cioccolatiere	Umbria	2		X	X
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA					
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
GELATAIO	Abruzzo	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: Realizzare i prodotti di gelateria

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.03.06 (ex ADA.2.149.454) - Produzione di gelati associate:

Risultato atteso:Ra1: Realizzare le miscele, sulla base delle ricette, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la selezione delle materie prime e il successivo bilanciamento dei suoi componenti

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di gelati

Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato

Realizzazione del bilanciamento delle ricette di produzione

Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)

Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di gelati

Risultato atteso:Ra2: Realizzare la pastorizzazione delle miscele, controllando la successiva fase di raffreddamento e maturazione del prodotto semilavorato

Gestione del processo di pastorizzazione delle miscele

Verifica del raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base

Risultato atteso:Ra3: Produrre il gelato, eseguendo la mantecatura dei semilavorati ed effettuando la loro eventuale variegazione con creme, salse ed

elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

Produzione del gelato attraverso il processo di mantecazione

Realizzazione dell'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

CONOSCENZE

La comunicazione nel contesto di vendita

Tecniche di confezionamento

Tecniche di bilanciamento delle materie prime e dei semilavorati

Tecniche di pastORIZZAZIONE, aromatizzazione, raffreddamento e maturazione

Tecniche di estrazione dei prodotti gelati

Tecniche di produzione di gelati

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di accoglienza del cliente

Utilizzare le principali tecniche di pastORIZZAZIONE, aromatizzazione e raffreddamento dei prodotti di gelateria

Eseguire le operazioni di confezionamento

Approntare materie prime per la preparazione di prodotti di gelateria

Adottare tecniche di trattamento, di produzione e di conservazione

Predisporre il prodotto per la vendita

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
6.5.1.3.2	Gelatai
7.3.2.2.0	Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero - caseari

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.51.10	Trattamento igienico del latte
10.51.20	Produzione dei derivati del latte
10.52.00	Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved