

## Addetto alle produzioni alimentari - pasticceria

### SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Piemonte

AdA associate alla Qualificazione

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

Tabelle di equivalenza AdA

Pasticciere	Campania
OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA	Emilia-Romagna
Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
PASTICCERE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Pasticciere	Lazio	4	X	X	X	X
Pasticciere	Liguria	4	X	X	X	X
Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi	Piemonte	4	X	X	X	X
Operatore di pasticceria	Piemonte	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Addetto alle produzioni alimentari - pasticceria	Piemonte	4	X	X	X	X
Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno	Toscana	4	X	X	X	X
OPERATORE DI PASTICCERIA	Veneto	4	X	X	X	X
Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA						
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Operatore della produzione di pasticceria	Basilicata	3	X	X	X	
Pasticciere	Calabria	1	X			
Pasticciere	Campania	3	X	X	X	
OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA	Emilia-Romagna	3	X	X	X	
GELATIERE	Friuli Venezia Giulia	1			X	
PASTICCIERE	Friuli Venezia Giulia	1		X		
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA ELABORATA	Friuli Venezia Giulia	1		X		
Pasticciere	Marche	2	X		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Operatore della produzione di pasticceria	Molise	3		X	X	X
Lavorazione del cioccolato	Piemonte	1			X	
Cake design	Piemonte	2			X	X
Addetto qualificato panificatore	Umbria	1		X		
Addetto qualificato cioccolatiere	Umbria	2		X	X	
Addetto qualificato pasticciere	Umbria	3		X	X	X
Operatore di pasticceria	Valle d'Aosta	2		X	X	

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Cioccolataio	Campania	0				
PREPARAZIONE DI BASI ELABORATE PER LA PASTICCERIA	Friuli Venezia Giulia	0				
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ DA BANCO	Friuli Venezia Giulia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO ARTISTICO	Friuli Venezia Giulia	0				
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA ELABORATA	Friuli Venezia Giulia	0				
PASTICCERE	Lombardia	0				
CIOCCOLATAIO	Lombardia	0				
Tecnico di degustazione, abbinamento e trasformazione di fave di cacao	Puglia	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 prodotti di pasticceria sulla base di specifiche ricette**

## Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria associate:

Risultato atteso:Ra1: Compiere la formatura dei prodotti di pasticceria 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

Realizzazione degli impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.)

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

Gestione del processo di formatura manuale del prodotto da forno

Gestione del processo di lievitazione del prodotto da forno

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di pasticceria artigianale

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

Gestione della cottura dei prodotti da forno

Risultato atteso:Ra3: Preparare basi, complementi di farcitura e cioccolato, eseguendo il dosaggio, la miscelazione e la lavorazione dei diversi ingredienti

Realizzazione di basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc.)

Realizzazione di basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelèe di frutta, salse, elementi croccanti, ecc.)

Realizzazione e lavorazione del cioccolato

Risultato atteso:Ra4: Comporre i diversi prodotti di pasticceria artigianale (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi), eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture

Composizione dei diversi prodotti di pasticceria (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi)

Realizzazione della farcitura e delle decorazioni

Recupero residui di pasta sfoglia o di pan di spagna per ulteriori lavorazioni

## CONOSCENZE

Tecniche di base di impasto e lievitazione

Tecniche di base di cottura

Tecniche di dosaggio degli ingredienti

Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria

Elementi di scrittura e decorazione

Elementi di base di confezionamento dei prodotti di pasticceria

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Predisporre la linea per le diverse lavorazioni previste  
Dosare le materie prime e semilavorati necessari per le preparazioni  
Produrre lavorati e semilavorati secondo specifiche date  
Predisporre il prodotto per la vendita e stoccaggio

### Codici ISTAT CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
6.5.1.3.1	Pasticcieri e cioccolatai

### Codici ISTAT ATECO associati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
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 cucus 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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved