

Operatore della produzione di pasticceria

 **SETTORE 02. Produzioni alimentari**

REPERTORIO - Basilicata

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
Pasticcere	Liguria	4	X	X	X	X
Addetto alle produzioni alimentari - pasticceria	Piemonte	4	X	X	X	X
Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi	Piemonte	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Operatore di 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
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA ELABORATA	Friuli Venezia Giulia	1		X		
GELATIERE	Friuli Venezia Giulia	1			X	
PASTICCIERE	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
Cake design	Piemonte	2			X	X
Lavorazione del cioccolato	Piemonte	1			X	
Addetto qualificato pasticciere	Umbria	3		X	X	X
Addetto qualificato panificatore	Umbria	1		X		
Addetto qualificato cioccolatiere	Umbria	2		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
Ciocolataio	Campania	0				
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA ELABORATA	Friuli Venezia Giulia	0				
PREPARAZIONE DI BASI ELABORATE PER LA PASTICCERIA	Friuli Venezia Giulia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ DA BANCO	Friuli Venezia Giulia	0				
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO ARTISTICO	Friuli Venezia Giulia	0				
PASTICCERE	Lombardia	0				
CIOCCOLATAIO	Lombardia	0				
Tecnico di degustazione, abbinamento e trasformazione di fave di cacao	Puglia	0				

Competenze

Titolo: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

Descrizione: prescrizioni in materia di sicurezza costantemente rispettate; salute e sicurezza dei lavoratori tutelate

Obiettivo: prescrizioni in materia di sicurezza costantemente rispettate; salute e sicurezza dei lavoratori tutelate

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

criteri e metodi per la valutazione dei rischi
legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza
dell'applicazione delle norme di sicurezza

metodi di sorveglianza
misure generali di tutela
organi di vigilanza, controllo, assistenza
principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
principali rischi legati all'uso di attrezzature
principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilit 
procedure di emergenza e primo soccorso
uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

ABILIT /CAPACIT 

applicare le misure di tutela e di prevenzione
applicare tecniche di primo soccorso
individuare gli aspetti cogenti relativi alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
riconoscere e valutare le diverse tipologie di rischio
riconoscere i principali rischi legati all'uso di attrezzature
usare e mantenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale

Titolo: Vendita e somministrazione di prodotti alimentari

Descrizione: prodotti alimentari venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

Obiettivo: prodotti alimentari venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

Attivit  associate alla Competenza

CONOSCENZE

tecniche di servizio di alimenti e bevande al banco o ai tavoli
certificazioni di qualita' (doc, dop, docg, igp, igt, stg)
normativa in materia di tutela del consumatore
norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)
prodotti tipici locali e tradizionali
attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande

strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, promozioni, sconti, ecc.)
tecniche di esposizione della merce/prodotto
conservazione, distribuzione, manipolazione, preparazione, servizio e trasformazione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande
confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande
procedure e documentazione prevista dal sistema di qualità
elementi di merceologia alimentare
igiene e sicurezza alimentare
caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande
sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
tecniche di comunicazione efficace
tecniche e psicologie di vendita

ABILITÀ/CAPACITÀ

implementare modalità efficaci di presentazione, vendita e somministrazione per prodotti tipici locali e tradizionali
utilizzare con abilità le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande
applicare le tecniche di servizio e di distribuzione al tavolo o al banco di prodotti alimentari e di bevande
applicare tecniche di comunicazione efficace per suggerimenti relativi alla preparazione e consumo di prodotti alimentari
adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita
interpretare le informazioni relative ai consumatori al fine di individuare schemi di comportamento d'acquisto individuali, per segmenti di popolazione
adottare le modalità previste per la segnalazione di eventuali difformità rispetto alle condizioni di conservazione dei prodotti
identificare e predisporre il prodotto (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente
applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzo e confezionamento dei prodotti
utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.)
applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione di lamenti e reclami

Titolo: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Descrizione: materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari

Obiettivo: materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari

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

CONOSCENZE

attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione
sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati

sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati

ABILITÀ/CAPACITÀ

utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime
verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche
identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)

Titolo: Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute

Descrizione: corrispondenza fra prezzo preventivato, incasso e totale fatturato

Obiettivo: corrispondenza fra prezzo preventivato, incasso e totale fatturato

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

modalità di compilazione dei titoli da rilasciare a fronte dei pagamenti
modalità di pagamento elettronico
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
terminologia di settore in lingua straniera

tipologie di titoli da rilasciare a fronte di pagamenti
elementi di contabilità dei costi
sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

ABILITÀ/CAPACITÀ

applicare sconti
concordare preventivamente la tariffa e il costo del servizio reso
custodire in modo sicuro gli incassi
illustrare le condizioni di vendita
verificare il costo del servizio, compilare la ricevuta e riscuotere il pattuito

Titolo: Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Descrizione: conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Obiettivo: conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti
tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività
tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti
tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

ABILITÀ/CAPACITÀ

definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo

definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di

definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.)

dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti

gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato

identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento

identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio

stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando

Titolo: Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

Descrizione: proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno

Obiettivo: proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

caratteristiche funzionali di prodotti e servizi

elementi relativi alla normativa su contratti e appalti

sistemi informatici per la gestione degli acquisti

tecniche di analisi costi-benefici

tecniche di comunicazione efficace

tecniche di negoziazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

applicare criteri di analisi e selezione delle proposte di fornitura
applicare tecniche di negoziazione con i fornitori al fine di ottenere migliori condizioni di acquisto
applicare tecniche di relazione e comunicazione efficace con i fornitori
definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze
identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto

Titolo: Proposizione estetica degli elaborati culinari

Descrizione: piatti presentati e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie

Obiettivo: piatti presentati e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie

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: 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

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, pasticceria, in sala e nel bar e loro funzionamento

norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari

normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP

sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e

specifiche)

modalita' e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti

modalita' e tecniche di presentazione, guarnizione e farcitura dei piatti

ABILITÀ/CAPACITÀ

prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività'
scegliere modalita' e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la
presentazione del piatto

operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per
la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni

impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e
sostanze per la sanificazione

applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel
rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del
reparto

adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli
ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro

adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel
piatto

adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio
professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato
all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)

Titolo: Progettazione delle ricette e della carta dei dessert

Descrizione: ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto
corretti ed innovativi; abbinamento dolci/bevande alcoliche

Obiettivo: ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti
ed innovativi; abbinamento dolci/bevande alcoliche

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.

tecniche di progettazione ed elaborazione della carta dessert

strumenti per la rilevazione dei gusti dei clienti e del gradimento circa le

proposte dolciarie
proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
principi nutrizionali dei diversi alimenti
sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
elementi di gastronomia

ABILITÀ/CAPACITÀ

concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria e alle architetture decorative prescelte
individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria
ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di gelateria e pasticceria dolce
stabilire gli abbinamenti fra dolci e vini, spumanti e bevande alcoliche
scegliere le diverse componenti dolciarie anche in funzione dei parametri di costo prefissati
rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento
proposizione di carte dessert con ricette tipiche e tradizionali

Titolo: Preparazione dei dolci

Descrizione: dolci preparati nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e secondo le richieste del cliente

Obiettivo: dolci preparati nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e secondo le richieste del cliente

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 lavorazione del cioccolato

sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati

tecnologia impianti di cottura prodotti da forno

processi di farcitura prodotti di pasticceria

processi di lievitazione

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)

normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP

fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno

sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

elementi di scienze e tecnologie alimentari

elementi di gastronomia
caratteristiche nutrizionali e modalita' d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina

ABILITÀ/CAPACITÀ

eseguire tecniche di lavorazione del cioccolato
utilizzare ingredienti e semilavorati in eccesso per ulteriori lavorazioni
utilizzare modalita' di controllo e regolazione della qualita' della formatura dell'impasto
utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno
impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature
monitorare caratteristiche, quantita' e qualita' delle materie prime e dei semilavorati
utilizzare dispositivi per la farcitura dei prodotti da forno
trattare materie prime e semilavorati
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza e igiene sul lavoro
applicare procedure di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno
applicare tecniche di preparazione impasti
adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)
adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
applicare criteri di decorazione
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
6.5.1.3.1	Pasticcieri e cioccolatai

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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved