

## Pastaio – Addetto pastificio

 **SETTORE 02. Produzioni alimentari**

**REPERTORIO - Liguria**

### AdA associate alla Qualificazione

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

#### Tabelle di equivalenza AdA

Operatore di pastificio

Lazio

#### Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
OPERATORE DI PASTIFICIO	Abruzzo	3	X	X	X
Operatore della produzione di pasta	Calabria	3	X	X	X
TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Operatore di pastificio	Lazio	3	X	X	X
<b>Pastaio – Addetto pastificio</b>	<b>Liguria</b>	<b>3</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTA	Veneto	3	X	X	X

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore della produzione artigianale di pasta	Marche	2		X	X

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Addetto alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno	Sardegna	0			

## Competenze

**Titolo:** Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti alimentari

**Descrizione:** . Accogliere il cliente. Orientare e consigliare la clientela rispetto alle esigenze espresse. Informare il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto. Proporre offerte speciali. Offrire piccoli assaggi

Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Nozioni di qualità del servizio  
Tecniche promozionali  
Elementi di customer care  
Sistemi di prezzatura dei prodotti  
Merceologia alimentare

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di confezionamento merce  
Applicare procedure di segnalazione di non conformità merci  
Utilizzare dispositivi per la pesatura prodotti alimentari  
Applicare tecniche di presentazione prodotti  
Applicare tecniche di vendita  
Applicare tecniche di comunicazione interpersonale  
Applicare modalità di controllo antifurto  
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

**Titolo:** Essere in grado di effettuare il rifornimento del banco alimentare

**Descrizione:** . Registrare i fabbisogni relativi alle merci mancanti nel banco .  
Registrare i fabbisogni di materia prima per il laboratorio . Controllare dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) e qualitativo (verificare scadenze e standard)

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)  
Elementi di igiene del lavoro  
Tecniche di approvvigionamento prodotti  
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari  
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)  
Applicare tecniche di conservazione degli alimenti  
Applicare tecniche di esposizione merce alimentare  
Applicare tecniche di igienizzazione degli ambienti  
Applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari  
Utilizzare attrezzature per la conservazione degli alimenti

**Titolo:** Essere in grado di effettuare impasto, trafilazione ed essiccamento di pasta secca

**Descrizione:** . Realizzare in autonomia ed in collaborazione con altri addetti, l'intero processo di produzione di pasta secca . Impasto e gramolatura . Trafilazione . Essiccamento . Raffreddamento

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Processi di stoccaggio degli alimenti  
Accostamenti dei prodotti da forno liguri con pietanze e loro abbinamento con vini  
Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari  
Tecniche di impasto, trafilazione ed essiccamento di pasta secca  
Standard di qualità dei prodotti alimentari  
Elementi di scienze e tecnologie alimentari  
Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria  
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari  
Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)  
Macchinari ed impianti per impasto, trafilazione ed essiccamento di pasta secca  
Farine: trattamento e conservazione  
Elementi di enogastronomia ligure  
Elementi di scienze dell'alimentazione  
Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti  
Standard di qualità delle materie prime alimentari

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)  
Applicare tecniche di impasto, trafilazione ed essiccamento di pasta secca  
Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare  
Utilizzare modalità di controllo qualità dell'impasto  
Utilizzare macchinari ed impianti per impasto, trafilazione ed essiccamento di pasta secca  
Utilizzare criteri di scelta delle materie prime per impasti di pasta secca  
Utilizzare attrezzature per la conservazione degli alimenti  
Applicare tecniche di individuazione anomalie macchinari per pasta secca  
Applicare procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti  
Applicare procedure di controllo qualità prodotti da forno

Applicare procedure di ordinaria manutenzione macchinari lavorazione pasta secca  
Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari  
Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari  
Applicare tecniche per la conservazione degli alimenti

### Titolo: Essere in grado di effettuare impasto e lavorazione di pasta fresca

Descrizione: . Realizzare in autonomia ed in collaborazione con altri addetti, l'intero processo di produzione di pasta fresca, dalla scelta delle materie prime, l'impasto, la preparazione ed applicazione di ripieni e guarnizioni (secondo le diverse ricette), la forma

#### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.02.07 (ex ADA.2.144.447) - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non) associate:

Risultato atteso: Ra1: Compiere il taglio e la formatura della pasta fresca artigianale, a partire dal tipo di miscele e impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e la pulizia dei macchinari utilizzati per la lavorazione

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di pasta fresca artigianale

Realizzazione dell'impasto per la pasta fresca artigianale (es.: uovo, acqua, ecc.)

Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta fresca artigianale colorata

Realizzazione di ispezioni di controllo e pulizia dei macchinari per la produzione di pasta fresca artigianale

Taglio e realizzazione dei diversi formati della pasta artigianale

Risultato atteso: Ra2: Realizzare la farcitura della pasta fresca artigianale, preparando preventivamente i ripieni

Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta fresca artigianale

Realizzazione della sfoglia e farcitura della pasta fresca artigianale

Risultato atteso: Ra3: Compiere l'essiccamento e la pastorizzazione della pasta fresca artigianale, monitorando in continuo sia la fase di pastorizzazione/essiccamento che la successiva fase di raffreddamento dei

prodotti

Gestione dei processi di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta fresca artigianale e successivo raffreddamento

## CONOSCENZE

Standard di qualità delle materie prime alimentari

Standard di qualità dei prodotti alimentari

Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti

Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

Processi di stoccaggio degli alimenti

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Macchinari ed impianti per lavorazione di pasta fresca

Farine: trattamento e conservazione

Elementi di scienze e tecnologie alimentari

Elementi di scienze dell'alimentazione

Elementi di enogastronomia ligure

Accostamenti dei prodotti da forno liguri con pietanze e loro abbinamento con vini

Tecniche di lavorazione di pasta fresca

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di individuazione anomalie macchinari per pasta fresca

Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari

Utilizzare attrezzature per la conservazione degli alimenti

Applicare tecniche di lavorazione pasta fresca

Applicare procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti

Utilizzare criteri di scelta delle materie prime per impasti di pasta fresca

Applicare tecniche per la conservazione degli alimenti

Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Applicare procedure di ordinaria manutenzione macchinari lavorazione pasta fresca

Utilizzare modalità di controllo qualità dell'impasto

Utilizzare macchinari ed impianti per lavorazione di pasta fresca

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Codici ISTAT CP2021 associati

**Codice**

**Titolo**

6.5.1.2.2

Pastai

### 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