

Pasticcere

 **SETTORE 02. Produzioni alimentari**

REPERTORIO - Liguria

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
PASTICCIERE	Friuli Venezia Giulia	1		X		
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA ELABORATA	Friuli Venezia Giulia	1		X		
GELATIERE	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 cioccolatiere	Umbria	2		X	X	
Addetto qualificato pasticciere	Umbria	3		X	X	X
Addetto qualificato panificatore	Umbria	1		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 CIOCCOLATO ARTISTICO	Friuli Venezia Giulia	0				
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA ELABORATA	Friuli Venezia Giulia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
PREPARAZIONE DI BASI ELABORATE PER LA PASTICCERIA	Friuli Venezia Giulia	0				
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ DA BANCO	Friuli Venezia Giulia	0				
PASTICCERE	Lombardia	0				
CIOCCOLATAIO	Lombardia	0				
Tecnico di degustazione, abbinamento e trasformazione di fave di cacao	Puglia	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 la farcitura delle diverse forme di impasto

Descrizione: . Controllare, selezionare (tipologia, qualità e quantità) e dosare le materie prime e agenti miglioranti e lieviti in base alle ricette e al programma di lavoro giornaliero,. Preparare creme e farciture miscelando gli ingredienti secondo le 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, gelée 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

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

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Ingredienti per pasticceria e gelateria

Processi di farcitura prodotti di pasticceria

Prodotti da forno

Tecniche di lavorazione pasticceria fresca e secca

Elementi di scienze e tecnologie alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari

Utilizzare dispositivi per la farcitura prodotti da forno

Utilizzare ingredienti per creme e farciture prodotti di pasticceria

Applicare tecniche di preparazione creme e farciture per prodotti da pasticceria

Applicare tecniche di decorazione prodotti da pasticceria

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

Utilizzare macchinari per lavorazione creme e farciture prodotti di pasticceria

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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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