

OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA

DESCRIZIONE SINTETICA

L'**Operatore della produzione di pasticceria** è in grado progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative.

AREA PROFESSIONALE

Produzione e distribuzione pasti

PROFILI COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5122 Cuochi e addetti alla preparazione dei cibi 7412 Addetti alle lavorazioni artigianali: pane e prodotti dolciari
Sistema classificatorio ISTAT	5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti 6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali
Sistema classificatorio del MINISTERO DEL LAVORO	522118 Cuoco Gelatiere 522119 Cuoco Pasticcere 651318 Gelatiere Artigianale 651323 Pasticciere Artigianale 651327 Gelataio 651328 Pasticcere
Sistema informativo EXCELSIOR	3.01.01 Cuochi e assimilati 3.01.04 Pasticceri e assimilati
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Pasticcere Impastatore Fornaio impastatore

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Progettazione ricette e carta dessert	<ul style="list-style-type: none"> * rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario * 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 * concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti dolci ☞ Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc.
2. Lavorazione impasti e creme	<ul style="list-style-type: none"> * scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare * formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità * selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero * applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc. ☞ Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc. ☞ Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati ☞ Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura
3. Lievitazione e cottura semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> * scegliere ed impiegare correttamente gli agenti di lievitazione * adottare attrezzature tecnologiche ad hoc per la lievitazione dei semilavorati: celle di ferma lievitazione/congelamento * rilevare anomalie nel processo di lievitazione per effettuare la messa a punto necessaria e/o eventuali procedure sostitutive della tipologia di processo attivato * stabilire tempi, temperature e modalità di cottura tenendo conto delle alterazioni fisiche e chimiche degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.) ☞ Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari: DI n. 155/77 ☞ Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro delle strutture ristorative ☞ Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria
4. Farcitura e decorazione prodotto dolciario	<ul style="list-style-type: none"> * configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato * applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari * scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero * rappresentare disegni e forme utilizzando creme e zucchero 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria

INDICAZIONI PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

UNITÀ DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITÀ
1. Progettazione ricette e carta dessert	Le operazioni di progettazione delle ricette e della carta dessert	<ul style="list-style-type: none"> ☞ elaborazione ricette dolciarie ☞ compilazione della carta dessert: pasticceria dolce, salata, gelateria 	Ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi	Prova pratica in situazione
2. Lavorazione impastie creme	Le operazioni di lavorazione dell'impasto e delle creme	<ul style="list-style-type: none"> ☞ programmazione della preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme ☞ controllo qualità materie prime e semilavorati ☞ preparazione degli impasti e delle creme 	Impasti e creme preparati e lavorati nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico sanitarie	
3. Lievitazione e cottura semilavorati	Le operazioni di lievitazione, cottura e raffreddamento dei semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> ☞ predisposizione e supervisione del processo di lievitazione ☞ informatura dei semilavorati ☞ monitoraggio delle operazioni automatizzate di cottura e raffreddamento 	Semilavorati realizzati nel rispetto del corretto processo di lievitazione e cottura e con l'ausilio di tecnologie adeguate	
4. Farcitura e decorazione prodotto dolciario	Le operazioni di farcitura e decorazione dei prodotti	<ul style="list-style-type: none"> ☞ realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare ☞ verifica della corrispondenza tra prodotto da presentare e standard di qualità attesi 	Prodotti finiti farciti e decorati in modo creativo e nel rispetto degli standard di qualità d'immagine prefissati	

OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA

STANDARD relativi ai corsi finalizzati al conseguimento della Qualifica di "OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA"

Date le caratteristiche delle sue competenze, questa qualifica può essere ritenuta di "approfondimento tecnico-specializzazione". Per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi costituiti dai relativi standard professionali, è necessario che i partecipanti al corso siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse, di norma attinenti l'area professionale, da definire in fase di progettazione e da accertare prima dell'avvio del corso. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso un percorso di formazione professionale, di istruzione o attraverso l'esperienza professionale in imprese del settore.

In ogni caso, ai partecipanti in possesso di conoscenze-capacità che corrispondono a contenuti del corso, vengono riconosciuti i relativi crediti formativi.

La qualifica può essere conseguita attraverso:

▪ Corsi di 500 ore

Si tratta di corsi finalizzati alla professionalizzazione di giovani, non occupati, che hanno concluso un percorso di istruzione-formazione con il conseguimento del relativo titolo finale.

I corsi devono prevedere una quota di ore di stage che può oscillare dal 35 al 45% del monte ore complessivo.

▪ Corsi di 300 ore

Si tratta di corsi finalizzati alla professionalizzazione di giovani -adulti occupati.

I corsi devono prevedere una quota di ore di formazione realizzate in stage, in laboratorio o comunque in situazioni che riproducono processi e attività che si verificano nei contesti lavorativi. Tale quota può oscillare dal 20 al 40% del monte ore complessivo.

La durata definita è da intendersi massima: può diminuire in funzione delle caratteristiche dei partecipanti. Non può comunque essere inferiore alle 200 ore.

▪ Corsi di 300 ore

Si tratta di corsi finalizzati alla professionalizzazione di giovani -adulti disoccupati.

I corsi devono prevedere una quota di ore di formazione realizzate in stage, in laboratorio o comunque in situazioni che riproducono processi e attività che si verificano nei contesti lavorativi. Tale quota può oscillare dal 20 al 40% del monte ore complessivo.

La durata definita è da intendersi massima: può diminuire in funzione delle caratteristiche dei partecipanti. Non può comunque essere inferiore alle 200 ore.

NOTA

Per quanto riguarda le categorizzazioni degli utenti per età e per stato occupazionale si fa riferimento a quanto stabilito nei documenti di programmazione regionale e in particolare al "Complemento di Programmazione" e relative modifiche.