



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

Scheda del profilo professionale leFP Triennale – Repertorio Nazionale delle qualificazioni

Operatore delle produzioni alimentari -Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno (Scheda Profilo n. 13440)

Settore: Produzioni alimentari

Livello EQF 3

| |
|---|
| COMPETENZA 1 |
| CO1 – Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno. |
| CONOSCENZE |
| CO1.c.1 ELEMENTI DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CO1.c.2 PROCESSI E CICLI DI LAVORO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE |
| ABILITÀ/CAPACITÀ |
| CO1.a.1 SELEZIONARE GLI INGREDIENTI PER LA REALIZZAZIONE DEI PRODOTTI IN BASE ALLE SPECIFICHE FORNITE CO1.a.2 SELEZIONARE STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARI SPECIFICI DI SETTORE CO1.a.3 RISPETTARE TEMPI, PROCEDURE E RISORSE CO1.a.4 UTILIZZARE GLI INGREDIENTI IN BASE ALLE LORO PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE |
| COMPETENZA 2 |
| CO2 – ESEGUIRE ATTIVITÀ DI TRASFORMAZIONE, LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO |
| CONOSCENZE |
| CO2.c.1 ELEMENTI DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE CO2.c.2 ELEMENTI DI DECORAZIONE, GUARNIZIONE E FARCITURA CO2.c.3 ELEMENTI DI MONITORAGGIO E AZIONI CORRETTIVE NEL PROCESSO PRODUTTIVO |
| ABILITÀ/CAPACITÀ |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

- CO2.a.1** UTILIZZARE LE PRINCIPALI TECNICHE DI LAVORAZIONE
- CO2.a.2** UTILIZZARE STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARI SPECIFICI DI SETTORE
- CO2.a.3** APPLICARE METODI E TECNICHE DI COTTURA
- CO2.a.4** MONITORARE I PROCESSI DI TRASFORMAZIONE, IMPASTO E LIEVITAZIONE
- CO2.a.5** APPLICARE TECNICHE DI DECORAZIONE, GUARNIZIONE E FARCITURA
- CO2.a.6** APPLICARE AZIONI CORRETTIVE DURANTE I PROCESSI DI LAVORAZIONE

COMPETENZA 3

CO3 –DEFINIRE E PIANIFICARE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA, SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE, DELLA DOCUMENTAZIONE DI APPOGGIO (SCHEMI, DISEGNI, PROCEDURE, DISTINTE MATERIALI, ECC.) E DEL SISTEMA DI RELAZIONI.

CONOSCENZE

- CO3.c.1** NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE/PROCESSO
- CO3.c.2** PRINCIPALI TERMINOLOGIE TECNICHE DI SETTORE/PROCESSO
- CO3.c.3** PROCESSI, CICLI DI LAVORO E RUOLI NELLE LAVORAZIONI DI SETTORE/PROCESSO
- CO3.c.4** ELEMENTI DI COMUNICAZIONE PROFESSIONALE
- CO3.c.5** TECNICHE DI PIANIFICAZIONE

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO3.a.1** UTILIZZARE INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI, DISEGNI, PROCEDURE, MODELLI, DISTINTE MATERIALI) E/O ISTRUZIONI PER PREDISPORRE LE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE/SERVIZIO
- CO3.a.2** APPLICARE CRITERI DI ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO RELATIVI ALLE PECULIARITÀ DELLE/DEI LAVORAZIONI/SERVIZI DA ESEGUIRE E DELL'AMBIENTE LAVORATIVO/ORGANIZZATIVO
- CO3.a.3** APPLICARE MODALITÀ DI PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLE/DEI LAVORAZIONI/SERVIZI E DELLE ATTIVITÀ NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA, IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE SPECIFICHE DI SETTORE
- CO3.a.4** APPLICARE METODICHE E TECNICHE PER LA GESTIONE DEI TEMPI DI LAVORO

COMPETENZA 4

CO4 – APPRONTARE, MONITORARE E CURARE LA MANUTENZIONE ORDINARIA DI STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARI NECESSARI ALLE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE/SERVIZIO SULLA BASE DELLA TIPOLOGIA DI MATERIALI DA IMPIEGARE, DELLE INDICAZIONI/PROCEDURE PREVISTE, DEL RISULTATO ATTESO

CONOSCENZE

- CO4.c.1** METODI E TECNICHE DI APPRONTAMENTO/AVVIO
- CO4.c.2** PRINCIPI, MECCANISMI E PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO DI STRUMENTI, UTENSILI E MACCHINARI E



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

APPARECCHIATURE DI SETTORE

- CO4.c.3** STRUMENTI E SISTEMI DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA CONVENZIONALE DI SETTORE
- CO4.c.4** TIPOLOGIE DELLE PRINCIPALI ATTREZZATURE, MACCHINARI, STRUMENTI, UTENSILI DI SETTORE
- CO4.c.5** TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI SETTORE IMPIEGATI
- CO4.c.6** PROCEDURE E TECNICHE DI MONITORAGGIO, L'INDIVIDUAZIONE E LA VALUTAZIONE DEL FUNZIONAMENTO DELLE PRINCIPALI ATTREZZATURE, MACCHINARI, STRUMENTI, UTENSILI DI SETTORE
- CO4.c.7** TECNICHE E METODICHE DI MANTENIMENTO E DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE PRINCIPALI ATTREZZATURE, MACCHINARI, STRUMENTI, UTENSILI DI SETTORE

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO4.a.1** INDIVIDUARE STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE, MACCHINARI PER LE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE SULLA BASE DELLE INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI, DISEGNI, PROCEDURE, MODELLI)
- CO4.a.2** APPLICARE PROCEDURE E TECNICHE DI APPRONTAMENTO STRUMENTI, ATTREZZATURE, MACCHINARI, UTENSILI DI SETTORE
- CO4.a.3** ADOTTARE MODALITÀ E COMPORTAMENTI PER LA MANUTENZIONE ORDINARIA DI STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE, MACCHINARI DI SETTORE
- CO4.a.4** UTILIZZARE METODICHE PER INDIVIDUARE LIVELLI DI USURA ED EVENTUALI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO DI STRUMENTI E MACCHINARI DI SETTORE
- CO4.a.5** ADOTTARE I COMPORTAMENTI PREVISTI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA
- CO4.a.6** UTILIZZARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE
- CO4.a.7** ATTUARE I PRINCIPALI INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA

COMPETENZA 5

CO5 – OPERARE IN SICUREZZA E NEL RISPETTO DELLE NORME DI IGIENE E DI SALVAGUARDIA AMBIENTALE, IDENTIFICANDO E PREVENENDO SITUAZIONI DI RISCHIO PER SÉ, PER ALTRI E PER L'AMBIENTE

CONOSCENZE

- CO5.c.1** NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DI SETTORE
- CO5.c.2** DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE
- CO5.c.3** METODI PER L'INDIVIDUAZIONE E IL RICONOSCIMENTO DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO NEL SETTORE
- CO5.c.4** NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO DI SETTORE
- CO5.c.5** NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO
- CO5.c.6** SEGNALI DI DIVIETO E PRESCRIZIONI CORRELATE DI SETTORE

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO5.a.1** IDENTIFICARE FIGURE E NORME DI RIFERIMENTO AL SISTEMA DI PREVENZIONE/PROTEZIONE DI SETTORE
- CO5.a.2** INDIVIDUARE LE SITUAZIONI DI RISCHIO RELATIVE AL PROPRIO LAVORO E LE POSSIBILI RICADUTE SU



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

ALTRE PERSONE

- CO5.a.3** *INDIVIDUARE I PRINCIPALI SEGNALI DI DIVIETO, PERICOLO E PRESCRIZIONE TIPICI DEL SETTORE*
- CO5.a.4** *ADOTTARE COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E CON LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI SETTORE*
- CO5.a.5** *ADOTTARE I COMPORTAMENTI PREVISTI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA*
- CO5.a.6** *UTILIZZARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE*
- CO5.a.7** *ATTUARE I PRINCIPALI INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA*

COMPETENZA 6

CO6 – OPERARE NELLE PRODUZIONI SECONDO I CRITERI DI IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE

CONOSCENZE

- CO6.c.1** *PROCEDURE E PROTOCOLLI DI IGIENE ALIMENTARE*
- CO6.c.2** *MERCEOLOGIA ALIMENTARE*
- CO6.c.3** *CARATTERISTICHE E CRITERI DI QUALITÀ ALIMENTARE*

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO6.a.1** *UTILIZZARE PROCEDURE E TECNICHE DI TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME/SEMILAVORATI E DI CONTROLLO DEGLI ASPETTI FISICO-CHIMICI, ORGANOLETTICI E MERCEOLOGICI*
- CO6.a.2** *APPLICARE PROCEDURE E PROTOCOLLI DI IGIENE ALIMENTARE SECONDO LE NORMATIVE VIGENTI*
- CO6.a.3** *VALORIZZARE I PRODOTTI ALIMENTARI TIPICI DEL TERRITORIO*

COMPETENZA 7

CO7 – Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

CONOSCENZE

- CO7.c.1** *STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARI SPECIFICI DI SETTORE*
- CO7.c.2** *STOCCAGGIO, CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E MATERIALI UTILIZZATI*
- CO7.c.3** *CONTROLLO E ANALISI*

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO7.a.1** *APPLICARE PROCEDURE E METODI DI CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI*
- CO7.a.2** *APPLICARE TECNICHE DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DEI PRODOTTI*
- CO7.a.3** *UTILIZZARE STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARI SPECIFICI DI SETTORE*



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

Risultati attesi correlati alle A.d.A. dell'Atlante nazionale

| |
|--|
| ADA 1 |
| ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare |
| SETTORE |
| PRODUZIONI ALIMENTARI |
| RISULTATO ATTESO 1 |
| A1.RA1 - Elaborare proposte di nuovi prodotti, valutando la convenienza economica e produttiva e progettando la composizione del nuovo prodotto da realizzare |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| A1.RA1.a Formulazione di proposte di nuovi prodotti alimentari A1.RA1.b Progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari A1.RA1.c Valutazione di fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.) delle nuove produzioni |
| RISULTATO ATTESO 2 |
| A1.RA2 – Comporre a livello sperimentale i diversi campioni alimentari, sottoponendoli ad analisi sensoriali e chimico-fisiche, verificando che mantengano la conformità al progetto originario e redigendo, inoltre, protocolli, rapporti e documenti tecnici |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| A1.RA2.a Conduzione di analisi sensoriali su campione A1.RA2.b Esecuzione di analisi chimico-fisiche sul campione A1.RA2.c Produzione sperimentale dei campioni A1.RA2.d Redazione di protocolli sperimentali, rapporti e documenti tecnici A1.RA2.e Verifica di conformità del campione sperimentale al progetto |
| RISULTATO ATTESO 3 |
| A1.RA3 –Progettare il processo produttivo dei prodotti da ottenere, identificando le condizioni operative di processo, le soluzioni tecnologiche e i sistemi di controllo idonei, definendo, inoltre, gli obiettivi di shelf-line dei prodotti e le caratteristiche delle relative confezioni |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

A1.RA3.a Definizione degli obiettivi di shelf-life
A1.RA3.b Definizione dell'imballaggio (es.: materiale, forma, ecc.)
A1.RA3.c Progettazione del processo produttivo

ADA 2

ADA.02.01.03 (EX ADA.2.136.404) - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

SETTORE

PRODUZIONI ALIMENTARI

RISULTATO ATTESO 1

A2.RA1 – *Compiere la valutazione sensoriale dei prodotti alimentari e/o delle bevande, eseguendo prove olfattive e gustative ed esami visivi*

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA1.a *Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione*
A2.RA1.b *Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto*
A2.RA1.c *Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto*
A2.RA1.d *Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto*

RISULTATO ATTESO 2

A2.RA2 – *Classificare i prodotti alimentari e/o le bevande sulla base degli standard previsti e delle valutazioni sensoriali, predisponendo il contenuto delle relative etichette descrittive*

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA2.a *Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari*
A2.RA2.b *Predisposizione dei contenuti delle etichette descrittive*

ADA 3

ADA.02.01.04 (EX ADA.2.136.405) - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

SETTORE

PRODUZIONI ALIMENTARI

RISULTATO ATTESO 1

A3.RA1 – *Programmare le diverse fasi di lavoro del processo produttivo alimentare, valutando lo sviluppo di processo di nuove produzioni, coordinando le diverse risorse coinvolte e organizzando gli ambienti e i sistemi di stoccaggio dei semilavorati e dei prodotti finiti*



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

| |
|--|
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| <i>A3.RA1.a. Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti</i> <i>A3.RA1.b programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative</i> <i>A3.RA1.c Sviluppo di processo di nuove produzioni</i> |
| RISULTATO ATTESO 2 |
| <i>A3.RA2 – Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime e risorse, valutando il livello delle scorte e garantendo la gestione ottimale dei rapporti con i diversi fornitori</i> |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| <i>A3.RA2.a Individuazione dei fornitori e gestione del processo di approvvigionamento</i> <i>A3.RA2.b Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio</i> |
| RISULTATO ATTESO 3 |
| <i>A3.RA3 – Gestire le attività per la sanificazione e l'igienizzazione degli ambienti destinati alla produzione, dei macchinari e delle attrezzature e lo smaltimento degli scarti delle lavorazioni, definendo tempi e luoghi di intervento e interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori degli scarti</i> |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| <i>A3.RA3.a Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni</i> |
| ADA 4 |
| ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari |
| SETTORE |
| PRODUZIONE ALIMENTARI |
| RISULTATO ATTESO 1 |
| <i>A4.RA1 – Predisporre il piano di controllo qualità, definendo procedure e specifiche tecniche di monitoraggio delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei processi di lavorazione nel rispetto dei protocolli di certificazione qualità e delle norme per la prevenzione dei pericoli legati alla contaminazione alimentare</i> |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| <i>A4.RA1.a. Definizione delle specifiche tecniche e delle procedure relative ai sistemi di controllo qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione/trasformazione</i> |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

A4.RA1.b Gestione dei protocolli di certificazione della qualità dei prodotti

A4.RA1.c Gestione della conformità alla normativa cogente e volontaria e dei rapporti con le istituzioni preposte

A4.RA1.d Redazione del piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP

RISULTATO ATTESO 2

A4.RA2 – Valutare la qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro monitorando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili/visivi, e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A4.RA2.a Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo, i semilavorati e i prodotti alimentari (es. analisi dei pericoli associati al tipo di produzione, dei valori dei punti critici di controllo, ecc.)

A4.RA2.b Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili-visivi, ecc.)

RISULTATO ATTESO 3

A3.RA3 – Sviluppare le procedure per l'ottimizzazione del sistema qualità, definendo le prassi di gestione dei casi di non conformità e le azioni correttive da intraprendere per migliorare il ciclo produttivo e i prodotti alimentari

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A3.RA3.a Definizione delle prassi per la gestione dei casi di non conformità

A3.RA3.b Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli

RISULTATO ATTESO 4

A3.RA4 – Definire gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti alimentari (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.), verificando il rispetto delle relative procedure di etichettatura.

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A3.RA4.a Gestione delle attività relative alla etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari

RISULTATO ATTESO 5

A3.RA5 – Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni, garantendo che il processo produttivo proceda nel rispetto degli standard igienico-sanitari e delle norme di sicurezza e tutela ambientale.

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A3.RA4.a *Definizione delle procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni*

ADA 5

ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

SETTORE

PRODUZIONI ALIMENTARI

RISULTATO ATTESO 1

A5.RA1- *Realizzare il confezionamento (primario, secondario e terziario) dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi, eseguendo preventivamente la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura delle diverse tipologie di bottiglie e contenitori e il successivo imbottigliamento, invasettamento, riempimento, tappatura e sigillatura dei contenitori e delle confezioni*

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A5.RA1.a. *Avvio e conduzione della macchina soffiatrice per l'asciugatura di bottiglie e contenitori*

A5.RA1.b *Esecuzione delle operazioni di imbottigliamento, invasettamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi.*

A5.RA1.c *Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)*

A5.RA1.d *Gestione della fase di sterilizzazione e risciacquo delle bottiglie e contenitori*

A5.Ra1.e *Monitoraggio e verifica degli impianti e dei macchinari di confezionamento*

RISULTATO ATTESO 2

A5.RA2- *Realizzare il confezionamento (primario, secondario e terziario) dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere, utilizzando i macchinari per il riempimento e il dosaggio e la successiva chiusura/sigillatura delle confezioni*

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A5.RA2.a. *Esecuzione delle operazioni di chiusura e sigillatura delle confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici sottovuoto, ecc.)*

A5.RA2.b *Esecuzione delle operazioni di riempimento e dosaggio di prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere*

RISULTATO ATTESO 3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

A5.RA3- Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari, predisponendo le etichette sulla base degli elementi richiesti per garantirne la tracciabilità e l'identificazione automatica dei lotti di produzione

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A5.RA3.a. Esecuzione delle operazioni di identificazione e codificazione automatica dei lotti di produzione

A5.RA3.b Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità degli standard previsti

ADA 6

ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

SETTORE

PRODUZIONI ALIMENTARI

RISULTATO ATTESO 1

A6.RA1- Compiere la calibrazione e la formatura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando le operazioni della lievitazione dei semilavorati e provvedendo alla pulizia e manutenzione dei macchinari utilizzati per la produzione

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A6.RA1.a. Gestione del processo di calibrazione e formatura (es.: spezzatura, laminazione, dosaggio, pirlatura, messa in stampi, ecc.) meccanica dell'impasto per prodotti da forno e di pasticceria

A6.RA1.b Gestione del processo di lievitazione

A6.RA1.c Gestione del processo industriale di impasto dei prodotti da forno e di pasticceria

A6.RA1.d Realizzazione della pulizia e della manutenzione ordinaria di macchinari e strutture per la produzione di pasticceria e dolci da forno

RISULTATO ATTESO 2

A6.RA2- Cuocere i prodotti dolci da forno e di pasticceria, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A6.RA2.a. Controllo del processo di raffreddamento dei prodotti cotti

A6.RA2.b Realizzazione della cottura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria

RISULTATO ATTESO 3

A6.RA3- Farcire e decorare i prodotti dolci da forno e di pasticceria, preparando preventivamente le creme, le farcie e i complementi di rifinitura

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

| |
|---|
| <p>A6.RA2.a Preparazione delle creme, delle farcie e complementi di rifinitura post-cottura A6.RA2.b Realizzazione della farcitura, copertura e decorazione</p> |
| ADA 7 |
| ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria |
| SETTORE |
| PRODUZIONI ALIMENTARI |
| RISULTATO ATTESO 1 |
| A7.RA1- <i>Compiere la calibrazione e la formatura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando le operazioni della lievitazione dei semilavorati e provvedendo alla pulizia e manutenzione dei macchinari utilizzati per la produzione</i> |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| <p>A7.RA1.a Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di pasticceria artigianale A7.RA1.b Gestione del processo di formatura manuale del prodotto da forno A7.RA1.c Gestione del processo di lievitazione del prodotto da forno A7.RA1.d Realizzazione degli impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.)</p> |
| RISULTATO ATTESO 2 |
| A7.RA2- <i>Realizzare la cottura dei prodotti da forno, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento</i> |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| <p>A7.RA2.a Gestione della cottura dei prodotti da forno</p> |
| RISULTATO ATTESO 3 |
| A7.RA3- <i>Preparare basi, complementi di farcitura e cioccolato, eseguendo il dosaggio, la miscelazione e la lavorazione dei diversi ingredienti</i> |
| ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE |
| <p>A7.RA3.a Realizzazione di basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc.) A7.RA3.b Realizzazione di basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelèe di frutta, salse, elementi croccanti, ecc.) A7.RA3.c Realizzazione e lavorazione del cioccolato</p> |
| RISULTATO ATTESO 4 |
| A7.RA4- <i>Comporre i diversi prodotti di pasticceria artigianale (biscotteria/mignon/torte, cake e</i> |



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZASOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

crostate/mousse e bavaresi), eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A7.RA4.a *Composizione dei diversi prodotti di pasticceria (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi)*

A7.RA4.b *Realizzazione della farcitura e delle decorazioni*

A7.RA4.c *Recupero residui di pasta sfoglia o di pan di spagna per ulteriori lavorazioni*