



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	21 - Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno
Descrizione	Svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. Effettua i controlli sul prodotto verificando le condizioni igieniche ed ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e si occupa inoltre della preparazione e pulizia delle attrezzature, degli utensili e dei macchinari necessari alle lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari come dipendente nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo della sua attività al Capo reparto o comunque a responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.5.1.2.1 - Panettieri
ATECO 2007	C-10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi C-10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca C-10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati C-10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili C-10.85.04 - Produzione di pizza confezionata C-10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta
CP 2021	-

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	257573
Denominazione AdA	Cottura dei prodotti da forno/di panificazione
Descrizione della performance	Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	427
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il comportamento dei semilavorati in cottura individuando eventuali anomalie ed adottando le adeguate misure di soluzione delle stesse2. Effettuare la pulizia e la manutenzione ordinaria del forno3. Estrarre i prodotti dal forno al termine della cottura e provvedere alla loro sistemazione secondo le regole igieniche e sanitarie, i regolamenti e le procedure aziendali4. Farcire e/o decorare le pizze e le focacce al termine della cottura secondo le richieste del cliente ed i disciplinari aziendali5. Identificare i parametri di regolazione dei forni in relazione al tipo di cottura ed al prodotto da realizzare6. Infornare e cuocere i prodotti da forno – pizze e focacce – nel rispetto delle procedure aziendali7. Monitorare il corretto funzionamento del forno8. Preparare il forno (se a legna) per la cottura delle pizze secondo le caratteristiche tecniche indicate dal produttore e le procedure di sicurezza sul lavoro9. Regolare i forni di cottura e monitorarne il funzionamento10. Utilizzare attrezzi per la gestione dei forni di vario tipo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei forni di cottura2. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno3. Macchine, strumenti e attrezzature per la cottura dei prodotti da forno4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche, con specifico riferimento alle norme di igiene e sicurezza alimentare5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati6. Procedure e disciplinari di produzione7. Strumenti e prodotti per la pulizia e la manutenzione del forno e degli altri strumenti di lavoro8. Tecniche di cottura dei prodotti da forno9. Tecniche di farcitura e decorazione delle pizze10. Tecniche e strumenti di rilevazione e misurazione dei parametri rilevanti nel processo di cottura
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20087
Denominazione AdA	Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati
Descrizione della performance	Gestire le operazioni di lievitazione dei semilavorati programmando le celle di lievitazione e supervisionando il processo in corso di lievitazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	401
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire temperatura, umidità, ecc., ottimali delle celle di lievitazione2. Determinare il tempo complessivo necessario alla lievitazione3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria4. Identificare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti utili alla loro risoluzione5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisicochimiche del prodotto in lievitazione7. Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca2. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)3. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo4. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lievitazione e del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)5. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.6. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione (es. celle di lievitazione)
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	257569
Denominazione AdA	Controllo delle materie prime
Descrizione della performance	Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza i controlli sulle farine, le semole, l'acqua destinate alle lavorazioni, effettuando le registrazioni previste per la rintracciabilità delle materie prime e verificando i parametri attinenti le condizioni di lavorazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	423
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare la materia prima ricevuta decodificando le etichette alimentari e controllando lo stato di conservazione, la qualità e la quantità nel rispetto degli ordini effettuati2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria4. Predisporre la documentazione prevista per la registrazione degli esiti dei controlli5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni3. Modalità e tempi di conservazione delle materie prime per ottimizzarne l'impiego nella preparazione delle ricette4. Modulistica per la registrazione dei controlli sulle materie prime5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	257570
Denominazione AdA	Lavorazione e trattamento degli impasti
Descrizione della performance	Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	424
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare2. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria4. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta7. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	257571
Denominazione AdA	Formatura dei semilavorati
Descrizione della performance	Eseguire le lavorazioni dell'impasto, secondo le diverse tecniche anche manuali adeguate al tipo di lavorazione. In corso di lavorazione la qualità dell'impasto stesso. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	425
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria2. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Verificare in corso di lavorazione le qualità dell'impasto in termini di elasticità, umidità ecc.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche2. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)3. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta6. Procedure e disciplinari di produzione7. Tecniche di lavorazione degli impasti per la produzione di paste e prodotti da forno
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	257572
Denominazione AdA	Realizzazione delle farcie
Descrizione della performance	Predisporre le farcie con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	426
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire la farcitura utilizzando le tecniche adeguate alla tipologia di prodotto da realizzare2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre4. Verificare in corso di lavorazione le qualità e la quantità della farcitura in relazione alla quantità e caratteristiche del prodotto da realizzare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei principali ingredienti di farcitura in base alle diverse tipologie di prodotto finito2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo6. Procedure e disciplinari di produzione7. Tecniche di lavorazione delle farcie
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°7

Codice AdA	9999619
Denominazione AdA	Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione
Descrizione della performance	Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°7)

Codice unità di competenza	1234
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3