

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE FORMAZIONE PROFESSIONALE 6 febbraio 2018, n. 116
Repertorio Regionale delle Figure Professionali – approvazione n. 2 nuove Figure.

la Dirigente della Sezione Formazione Professionale

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998;

Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del Dlgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 443/2015;

Sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore, responsabile del procedimento amministrativo, emerge quanto segue:

Con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1604 del 12 luglio 2011, pubblicata nel BURP n. 121 del 02.08.2011, è stato adottato lo schema di "Protocollo d'Intesa tra Regione Puglia e Regione Toscana per la collaborazione in materia di standard per il riconoscimento e la certificazione delle competenze" a partire dal quale la Regione Puglia ha avviato il proprio percorso di sperimentazione del Sistema Regionale di Competenze.

Con la D.G.R. n. 2273 del 13 novembre 2012 "Indirizzi generali per la creazione del Sistema Regionale di Competenze e istituzione del Comitato Tecnico regionale" e la D.G.R. n. 327 del 07 marzo 2013 "Istituzione del Repertorio Regionale delle Figure Professionali" (RRFP).

Inoltre, attraverso il lavoro di adattamento del repertorio toscano, con A.D. n. 1277 del 02/12/2013, pubblicata nel BURP n. 160 del 05/12/2013 sono stati adottati i contenuti descrittivi del Repertorio Regionale delle Figure Professionali consultabile anche sul portale www.sistema.puglia.it, che costituisce il riferimento per l'identificazione, il riconoscimento e la certificazione delle competenze e per la programmazione e realizzazione degli interventi e dei servizi di istruzione e formazione professionale e di incontro tra domanda ed offerta di lavoro. Con successivo Atto del Dirigente del Servizio Formazione Professionale del 20 dicembre 2013, n. 1395 sono stati approvati in via sperimentale gli standard formativi del sistema regionale, con la relativa referenziazione a EQF.

Il Repertorio è la raccolta delle Figure Professionali della Regione Puglia, organizzate in base ai Settori del sistema economico-produttivo, agli ambiti di attività, al livello di complessità, secondo un impianto metodologico coerente con il quadro nazionale degli standard minimi, finalizzato a costituire il riferimento comune per la realizzazione di efficaci interventi e servizi per il *lifelong learning* - dall'analisi dei fabbisogni alla valutazione ex ante dei progetti formativi, dalla progettazione formativa alla valutazione delle competenze, all'identificazione, validazione e certificazione delle competenze comunque acquisite nonché all'orientamento formativo e professionale dei cittadini. Il Repertorio, in quanto rappresentativo della realtà di un territorio richiede una progressiva e continua definizione e revisione delle figure, in rapporto alle richieste del mercato del lavoro e alle specificità regionali, in rapporto ai cambiamenti ed alle innovazioni delle realtà lavorative e, a tal fine, **con A.D. n. 974 del 06/08/2015 si è definita la Procedura di adattamento e aggiornamento del Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia (RRFP).**

Attraverso tale procedura, sono pervenute le richieste di aggiornamento di seguito riportate:

SOGGETTO PROPONENTE	DATA E PROT. INGRESSO	TIPO INTERVENTO	DENOMINAZIONE FIGURA
ISTITUTO ECCELSA S.R.L.	r_puglia/AOO_137/ PROT/10/01/2018/0000574	nuova figura	OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI

Agenzia Formativa ULISSE	r_puglia/AOO_137/ PROT/16/01/2018/0001262	nuova figura	TECNICO DELLA PRODUZIONE DI BIRRA
--------------------------	--	--------------	-----------------------------------

A seguito dell'espletamento della procedura standard di verifica, come descritta nell'A.D. n. 974/2015, le proposte sono state approvate dal Comitato Tecnico (attraverso consultazione "a distanza").

Pertanto, con il presente provvedimento si procede ad approvare l'inserimento delle nuove Figure denominate "OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI" e "TECNICO DELLA PRODUZIONE DI BIRRA", come analiticamente descritto nelle Schede di Figura, rispettivamente, sub **Allegato A** e **Allegato B**, parti integranti del presente provvedimento.

Si procede, inoltre, disporre la pubblicazione dei contenuti specifici delle schede di Figura sul sito www.sistema.puglia.it, nella sezione Formazione Professionale/ Repertorio Regionale delle Figure Professionali.

VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D. Lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss. mm. e ii., nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Adempimenti contabili di cui alla L.R. n.28/01 e successive modificazioni ed integrazioni

Non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento dal bilancio regionale.

DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

- Di approvare l'inserimento nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali di l'inserimento delle nuove Figure denominate "OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI" e "TECNICO DELLA PRODUZIONE DI BIRRA", come analiticamente descritto nelle Schede di Figura, rispettivamente, sub **Allegato A** e **Allegato B**, parti integranti del presente provvedimento, proposte secondo la procedura di aggiornamento standard e approvate dal Comitato tecnico;
- di disporre che ai percorsi formativi riferiti alle suddette figure si applichino gli *standard formativi generali*, come approvato con A.D. n. 1395/2013;
- di disporre la pubblicazione nel BURP del presente provvedimento, con i relativi allegati, ai sensi della L.R. n. 13/94, art. 6;
- di disporre la pubblicazione dei contenuti specifici delle singole schede di Figura di cui all'Allegato A e Allegato B al presente atto, sul sito www.sistema.puglia.it, nella sezione Formazione Professionale/ Repertorio Regionale delle Figure Professionali al fine di favorirne la massima diffusione.

Il presente provvedimento, composto da n. 3 pagine, più l'allegato A e L'Allegato B, composti rispettivamente da n. 6 e n. 4 pagg, per complessive n. 13 pagg.:

- è redatto in unico esemplare ed è immediatamente esecutivo;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it;
- sarà reso disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia www.regione.puglia.it nella sezione "Amministrazione Trasparente";
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato Generale della Giunta Regionale;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it, nell'area riservata "DIOGENE", per la dovuta

- notifica all'Assessore alla Formazione Professionale e ai Servizi della Sezione per gli adempimenti di competenza;
- sarà trasmesso in copia agli interessati per la dovuta notifica, attraverso posta elettronica certificata (P.E.C.)

**La Dirigente della Sezione
Formazione Professionale**
Anna Lobosco

ALLEGATO A - OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI

FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	464
DENOMINAZIONE FIGURA	OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI
Denominazione sintetica	ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI PASTI SPECIALI
Settore di riferimento	Turismo alberghiero ristorazione
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di Complessità	<i>Gruppo-livello A</i>
Descrizione	<p>Opera nel settore della ristorazione in ristoranti, alberghi o mense. Si occupa di selezionare le materie prime qualitativamente adatte alla preparazione di pasti speciali, di acquistare, ricevere, controllare e stoccare merce e cibi freschi in luoghi igienicamente idonei ad evitare contaminazioni seguendo protocolli specifici. Realizza menù speciali; si relaziona con addetti alla somministrazione opportunamente formati e aggiornati secondo indicazioni della vigente normativa nazionale e comunitaria in tema di igiene alimentare.</p> <p>Garantisce la qualità delle preparazioni (seguendo specifiche cautele nella lavorazione e trasformazione delle materie prime), Supporta lo chef nella predisposizione ed elaborazione dei menù rispondenti ad esigenze mediche, alimentari ed etico-religiose (Pasti medici-dietetici, pasti terapeutici e preventivi, pasti religiosi; altri pasti speciali (alimentazione in condizioni fisiologiche particolari: età evolutiva, gravidanza, allattamento, età senile)</p>
Tipologia Rapporti di lavoro	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità anche il contratto applicato a questa figura professionale assume le caratteristiche stagionali.
Collocazione contrattuale	CCNL turismo alberghiero e ristorazione
Collocazione organizzativa	In base al contesto aziendale in cui si trova ad operare, questa figura svolge il proprio lavoro sia individualmente che in team. Nelle imprese di ristorazione di medio grandi dimensioni la figura si relaziona con altre figure interne all'azienda quali il cuoco, lo chef, il maître garantendo il raccordo con tutto lo staff di cucina. Si relaziona inoltre con figure esterne all'azienda quali i fornitori per la gestione e la cura degli acquisti e con figura professionale medica esperta in nutrizione clinica e dietologia.
Opportunità sul mercato del lavoro	Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo (settore wellness), gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense in case di cura e residenze per anziani, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante) con la funzione di Cuoco capopartita e la specifica competenza nella

ALLEGATO A - OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI

	elaborazione, predisposizione e preparazione di menù speciali rispondenti ad esigenze mediche ed etico religiose. La figura è formata per garantire tutti i processi e le sequenze di preparazione di "pasti speciali", operando in spazi appositi o in laboratori comuni, provvedendo alla sanificazione di attrezzature ed ambienti per la preparazione di menù alternativi.
Percorsi formativi	Per l'esercizio della professione è consigliabile il possesso del titolo di istruzione secondaria superiore ad indirizzo alberghiero o il conseguimento di una qualifica conseguente alla frequenza ad un corso di formazione specifico seguiti da un periodo di apprendistato, il patentino sanitario o qualifiche alternative secondo i regolamenti regionali in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	<ul style="list-style-type: none"> • Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni (http://nrpitalia.isfol.it/sito_standard/sito_demo/index.php) ADA.19.13.31 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti • Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica- Ministero della Salute; • Diete speciali nelle mense scolastiche- La gestione del rischio- Centro studi per la Sicurezza alimentare, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana http://www.halalint.org/en/nasce-il-marchio-halal-italia-per-creare-rete-ristoranti/ http://www.reset.it/articolo/il-progetto-a-tavola-con-le-religionialcuni-dati

CLASSIFICAZIONI	
Repertorio ISCO 2008	
512	Cooks
ISTAT Professioni 2011	
Codice 5.2.2.1.0 -Cuochi in alberghi e ristoranti Codice 5.2.2.2 .1- Addetti alla preparazione e cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva Codice 5.2.2.2.2- Addetti alla preparazione, cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati	
ATECO 2007	
Codice 56.10.11	Ristorazione con somministrazione
Codice 56.10.12	Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole
Codice56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
Codice56.10.50	Ristorazione su treni e navi
Codice 56.21.00	Catering per eventi, banqueting
Codice 56.29.10	Mense
Codice 56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
Codice 56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC-1703	
Denominazione AdA	Approvvigionamento delle materie prime

ALLEGATO A - OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI

Descrizione della performance	Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire ▪ identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati ▪ pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente ▪ verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo ▪ elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori ▪ fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa ▪ normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ▪ nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori ▪ terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC -1706	
Denominazione AdA	Conservazione e stoccaggio delle materie prime
Descrizione della <i>performance</i>	Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino ▪ controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire ▪ controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione ▪ preservare la qualità dei prodotti e dei cibi ▪ prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa ▪ disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per

ALLEGATO A - OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI

	<p>garantire la sicurezza propria e dei colleghi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti ▪ principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative ▪ sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti
--	--

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2027	
Denominazione AdA	Svolgimento attività propedeutiche alla produzione di pasti speciali
Descrizione della <i>performance</i>	Organizzare le fasi produttive delle pietanze da realizzare in base alle diverse tipologie di esigenze speciali, applicando i corretti protocolli e ottimizzando le attrezzature e le tecnologie a disposizione.
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rendere operativa la produzione di pietanze speciali all'interno di un'organizzazione preconstituita, coordinandosi e integrandosi con le attività di routine. ▪ sfruttare i vantaggi delle le moderne tecniche di produzione del cibo (cook and hold, cook and chill e cook and freeze) nella produzione di pasti speciali ▪ verificare l'efficienza dell' utensileria destinata esclusivamente alle produzioni speciali (contraddistinta da elementi decorativi e/o cromatici) ▪ effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo protocolli specifici per la produzione di pasti speciali (intolleranze, allergie, regole alimentari religiose) ▪ eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione degli ambienti, delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria, secondo i parametri definiti dall'azienda in conformità di protocolli specifici della produzione di pasti speciali sia in laboratori dedicati esclusivamente alle produzioni speciali che in laboratori comuni ad altre produzioni alimentari ▪ operare rispettando le norme di igiene personali e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)applicando protocolli specifici delle varie tipologie di pasti speciali ▪ utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro (dedicati o comuni) secondo protocolli specifici delle varie tipologie di pasti speciali ▪
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ aree operative del reparto ristorativo ▪ operatività dei flussi lavorativi (marcia in avanti) e dei percorsi (layout):sequenze operative per l'organizzazione dei processi di produzione di pasti speciali in laboratori dedicati e in laboratori comuni ▪ applicazione delle tecniche di conservazione e stoccaggio idonee delle materie prime destinate alla produzione di pasti speciali.

ALLEGATO A - OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ moderne tecniche di produzione del cibo: il legume convenzionale e il legume differito in funzione della produzione di pasti speciali(Cook and hold, cook and chill e cook and freeze) ▪ caratteristiche e la funzionalità degli strumenti, macchine e attrezzature del laboratorio di cucina necessarie e più adatte alle varie fasi di lavorazione dei prodotti destinati alle varie tipologie di menù speciali ▪ organizzazione del processo e dei tempi di produzione delle varie tipologie di pasti speciali in laboratori comuni (destinati alla produzione di pasti non solo speciali) per prevenire ed evitare contaminazioni ▪ normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp, normativa per le produzioni alimentari per celiaci e senza glutine, Regole alimentari religiose e altre esigenze dietetiche specifiche. ▪ normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ▪ caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)
--	---

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2028	
Denominazione AdA	Supporto alla composizione di menù dedicati ad esigenze speciali
Descrizione della <i>performance</i>	Supportare il cuoco/chef nella creazione di menù che tengano conto delle speciali esigenze medico-dietetiche, etico religiose e/o legate al consumo dei “novel foods” o che seguono i nuovi trends alimentari
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ selezionare le materie prime per la predisposizione di piatti, anche della tradizione, completi e adatti alle principali diete speciali, secondo criteri di territorialità e stagionalità ▪ saper utilizzare e/o cucinare i più comuni “novel foods” che sono reperibili in commercio ▪ comporre varie tipologie di menù speciali adatti a contesti ristorativi diversificati (mense aziendali e scolastiche, residenze per anziani, strutture alberghiere e ristorative di dimensioni piccole e medie, sale ricevimenti, gastronomie) ▪ presentare il menù e la descrizione dei piatti in lingua comunitaria
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ principi nutritivi degli alimenti, i gruppi alimentari e i corretti abbinamenti merceologici ▪ nozioni generali di dietologia e cenni di dietoterapia ▪ dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche ▪ conoscenza delle principali patologie che richiedono pasti particolari ▪ allergie e intolleranze più comuni, celiachia, diabete, ipertensione e principali malattie e patologie; nozioni di base e regimi alimentari ▪ novel foods: gli alimenti fortificati, funzionali, biologici, light, probiotici utilizzati comunemente nelle diete con esigenze speciali ▪ regole alimentari religiose (principali religioni in riferimento alla popolazione residente nel territorio nazionale e regionale e in

ALLEGATO A - OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI

	<p>riferimento a flussi turisti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ criteri e tecniche di composizione delle diverse tipologie di menù speciali e di rivisitazione di menù tradizionali ▪ elementi di calcolo del food cost ▪ terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria ▪ cultura enogastronomica del territorio Regionale ▪ scenari e tendenze della ristorazione sul territorio nazionale e regionale: basi della cucina vegetariana e vegana, cucina free form, cucina dietetica
--	---

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2029	
Denominazione AdA	Approntamento delle ricette per pasti speciali
Descrizione della <i>performance</i>	Produzione delle diverse pietanze e/o semilavorati che compongono i menù speciali
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ preparare la mise en place per la preparazione di piatti per le diverse diete alimentari e secondo protocolli di riferimento ▪ sfruttare i vantaggi dei nuovi metodi di cottura ai fini della sicurezza alimentare: sottovuoto, bassa temperatura, impregnazione, microonde e le cotture combinate utilizzate nella produzione dei pasti speciali ▪ mondare e lavorare verdure e ortaggi ▪ mondare e lavorare i prodotti ittici ▪ eseguire le preparazioni di base: fondi e salse di verdure, di carne, di pesce e relative varianti in funzione delle diverse tipologie di menù speciale ▪ preparare piccoli lievitati e prodotti da forno dedicati ai menu speciali ▪ realizzare dolci da ristorazione classica e della tradizione regionale: dolci al piatto, al cucchiaino, monoporzione ▪ curare la presentazione delle pietanze e dei dolci
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ merceologia di base ▪ nozioni di dietetica ▪ regole alimentari religiose (basi della cucina delle religioni maggiormente presenti sul territorio nazionale: musulmana, ebraica, islamica, buddista, induista) ▪ normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp ▪ normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ▪ protocolli e linee guida per la preparazione di pasti / menù speciali ▪ conoscenza e funzioni delle attrezzature e apparecchiature di cucina, nuove tecnologie per ottimizzare la produzione dal punto di vista della sicurezza alimentare e della qualità ▪ metodi di cottura tradizionali e conservazione degli alimenti (semilavorati e prodotto finito) ▪ nuovi metodi di cottura: sottovuoto, bassa temperatura, impregnazione, microonde e le cotture combinate

ALLEGATO A - OPERATORE/OPERATRICE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER DIETE SPECIALI

	<ul style="list-style-type: none">▪ tecniche di mondatura e lavorazione delle materie prime▪ tecniche di dressage del piatto e del prodotto finito
--	---

ALLEGATO B - TECNICO DELLA PRODUZIONE DI BIRRA

FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	465
Denominazione Figura	TECNICO DELLA PRODUZIONE DI BIRRA
Denominazione sintetica	Mastro birraio
Settore di riferimento	Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di Complessità	<i>Gruppo – livello B</i>
Descrizione	Il Tecnico della produzione della birra segue le attività del birrifico artigianale dalla ricezione e stoccaggio delle materie prime attraverso la gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione, condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Effettua piccoli interventi di manutenzione ordinaria ed esegue controlli analitici di routine. Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione dei analisi rapide e mediante i pannelli di controllo elettronici degli impianti preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita.
Tipologia Rapporti di lavoro	Può essere inquadrato sia come lavoratore autonomo, soprattutto in contesti di micro impresa, in cui la figura coincide con il titolare; sia come lavoratore subordinato, in contesti più strutturati.
Collocazione contrattuale	CCNL delle industrie alimentari; CCNL artigianato alimentare.
Collocazione organizzativa	L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra. Generalmente il mastro birraio opera in team e/o ne è a capo, e in raccordo con l'addetto al controllo qualità.
Opportunità sul mercato del lavoro	In Europa, in particolare in Germania, la figura di mastro birraio è già da diversi anni considerata una vera e propria professione; in Italia un forte interesse verso questa professione si è manifestato negli ultimi anni. Infatti, il mestiere di mastro birraio, ovvero l'addetto alla produzione della birra, è molto richiesto nei birrifici artigianali (in Italia ed all'estero), sia in aziende di tipo artigianale di piccole e medie dimensioni che si occupano della produzione di birra in vario formato; sia in realtà più strutturate.
Percorsi formativi	Per l'esercizio della professione non sono generalmente richiesti titoli specifici. Sono richiesti attestati specifici in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	Repertorio della Regione Sardegna; Atlante Lavoro e Qualificazioni - ADA.2.152.474 - Produzione di birra

CLASSIFICAZIONI

Repertorio ISCO 2008

754	<i>Other craft and related workers</i>
751	<i>Food processing and related trades workers</i>
4322	<i>Production clerks</i>

ALLEGATO B - TECNICO DELLA PRODUZIONE DI BIRRA

ISTAT Professioni 2011	
7.3.2.8.2	<i>Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</i>
ATECO 2007	
11.01.00	<i>Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici</i>
11.04.00	
11.05.00	
<i>Produzione di altre bevande fermentate non distillate</i>	
<i>Produzione di birra</i>	

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2030	
Denominazione AdA	Gestione del processo di condizionamento e imbottigliamento della birra
Descrizione della <i>performance</i>	effettuare il condizionamento della birra, curando il monitoraggio del processo e provvedendo all'imbottigliamento
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione -Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) -Applicare procedure di avvio e regolazione dei macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari -Applicare procedure di sicurezza in produzione -Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione -Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio -Utilizzare dispositivi di controllo della produzione -Utilizzare macchinari per infustamento -Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti -Utilizzare materiali per imbottigliamento
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> -Dosaggio priming e carbonatazione forzata -Elementi di chimica dei processi -Elementi di fisica dei fluidi -Elementi di termodinamica -Filtrazione a farine fossili e a membrane (cartucce e cartoni) -Meccanica dell'imbottigliamento -Normativa brassicola -Standard di qualità delle birre -Tecniche di rifermentazione -Tecniche e materiali per il confezionamento della birra

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2031	
Denominazione AdA	Gestione del processo di produzione del mosto
Descrizione della <i>performance</i>	Produrre il mosto eseguendo le operazioni preliminari di maltificazione, macinazione e maceratura.
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare i metodi analitici al liquido in ammostamento -Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate -Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento -Applicare procedure di regolazione definizione dei parametri del processo di produzione -Applicare procedure di sicurezza in produzione -Eseguire le operazioni di macinazione -Eseguire le procedure di maltificazione -Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la macinazione -Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la maltificazione
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> -Elementi di chimica dei processi

ALLEGATO B - TECNICO DELLA PRODUZIONE DI BIRRA

	<ul style="list-style-type: none"> -Elementi di fisica dei fluidi -Metodi di lettura e valutazione di una ricetta -Tecniche di analisi delle acque di ammostamento -Tecniche e procedura di ammostamento -Tecniche e procedura di maltificazione -Tecniche e procedure di macinazione
--	---

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2032	
Denominazione AdA	Gestione del processo di produzione della birra
Descrizione della <i>performance</i>	Eeguire le operazioni di produzione della birra, curando il processo di fermentazione al fine di preparare il prodotto per il condizionamento.
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare i metodi analitici al prodotto in fermentazione -Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti -Applicare metodi di controllo temperatura -Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione -Applicare procedure di sicurezza in produzione -Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo -Controllare la qualità dei prodotti alimentari e delle materie prime utilizzati per la produzione della birra (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, lievito, succedanei, spezie, frutta, ecc.) -Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> -Elementi di chimica dei processi -Elementi di fisica dei fluidi -Elementi di microbiologia alimentare -Elementi di termodinamica -Fasi del processo di maturazione della birra -Meccanica del processo di fermentazione -Procedure di controllo e standard di qualità dei prodotti alimentari e delle materie prime -Tecniche di fermentazione -Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti -Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2033	
Denominazione AdA	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Descrizione della <i>performance</i>	Effettuare la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> -Effettuare le operazioni di cleaning in place -Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste -Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare -Provvedere all'adeguamento alla Normativa per quanto riguarda:

ALLEGATO B - TECNICO DELLA PRODUZIONE DI BIRRA

	igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione -Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	-Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) -Normativa per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) -Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti