

PARTE PRIMA

Sezione II

ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 19 febbraio 2018, n. 131.

Repertori regionali “Standard professionali” e “Standard di percorso formativo”: - Approvazione di ulteriori standard ai sensi della D.G.R. n. 834/2016 e modifica denominazione standard di percorso formativo - “Estetista” specializzazione (art. 3 comma 1, lettera a) della L. n. 1/1990).

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto: **“Repertori regionali “Standard professionali” e “Standard di percorso formativo”: - Approvazione di ulteriori standard ai sensi della D.G.R. n. 834/2016 e modifica denominazione standard di percorso formativo - “Estetista” specializzazione (art. 3 comma 1, lettera a) della L. n. 1/1990)”** e la conseguente proposta della Presidente Catiuscia Marini;

Visto il Regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, e che abroga il Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio, e in particolare l'articolo 19 riguardante le condizionalità ex ante e la condizionalità “10.3 Apprendimento permanente”, di cui all'allegato XI;

Visto il Regolamento (UE) n. 1304/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 relativo al Fondo sociale europeo e che abroga il Regolamento (CE) n. 1081/2006 del Consiglio;

Considerato che la condizionalità ex ante “10.3 Apprendimento Permanente”, di cui all'allegato XI del Regolamento (UE) n. 1303/2013 prevede, tra i criteri di adempimento, “l'esistenza di un quadro politico strategico nazionale e/o regionale per l'apprendimento permanente nei limiti previsti dall'articolo 165 TFUE”;

Vista la legge 28 giugno 2012, n. 92 recante “Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita”, con specifico riferimento all'art. 4, c. da 51a 61;

Visto il decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13 recante: “Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'art. 4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012, n. 92”;

Visto il decreto del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali 30 giugno 2015 “Definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all'art. 8 del D.Lgs. 16 gennaio 2013, n. 13”;

Considerato che, ai fini della piena attuazione del suddetto quadro politico e strategico, l'Accordo di Partenariato 2014-2020 evidenzia l'impegno dell'Italia a realizzare un programma di lavoro finalizzato a garantire l'esistenza, su tutto il territorio nazionale, di un quadro operativo di riconoscimento delle qualificazioni regionali e delle relative competenze;

Considerato che il Ministero del Lavoro e delle politiche sociali, il Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano hanno elaborato un piano di lavoro per definire una piattaforma di elementi comuni per la correlazione e la progressiva standardizzazione delle qualificazioni regionali delle relative competenze, con l'obiettivo di garantirne il riconoscimento e la spendibilità sull'intero territorio nazionale, in coerenza con i principi, le norme generali e gli standard minimi di cui al decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13;

Vista la D.G.R. 25 luglio 2016, n. 834 “Quadro regolamentare unitario concernente il sistema integrato di certificazione delle competenze e riconoscimento dei crediti formativi in attuazione del D.M. 30 giugno 2015”;

Vista la legge n. 154 del 28 luglio 2016 “Deleghe al governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale”;

Visto il decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 “Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno”;

Vista la D.D. n. 677 del 24 gennaio 2018 - Composizione delle Commissioni di esame per il conseguimento della qualificazione professionale di estetista, in conformità a quanto disposto dalla L. 4 gennaio 1990, n. 1 “Disciplina dell'attività di estetista”;

Vista la L.R. 13 febbraio 2013, n. 4 “Testo unico in materia di artigianato”, art. 46 (comma 2 punto b.);

Visto il D.M. 21 febbraio 1990, n. 300: Regolamento sulla determinazione delle materie e delle modalità degli esami prescritti per l'iscrizione a ruolo degli agenti d'affari in mediazione;

Vista la legge 3 febbraio 1989, n. 39 “Modifiche ed integrazioni alla legge 21 marzo 1958, n. 253, concernente la disciplina della professione di mediatore”, art. 2, comma 3, lett. e);

Considerato che, sulla base dell'analisi del contesto occupazionale ed economico territoriale e dei contenuti del catalogo unico regionale dell'offerta formativa individuale, ed in coerenza con il costituendo quadro nazionale di riferimento delle qualificazioni regionali, il Servizio Programmazione politiche e servizi per il lavoro ha predisposto le ipotesi di standard di profilo professionale e di percorso formativo, di cui agli allegati;

Considerato che tali proposte di aggiornamento dei repertori sono state sottoposte, come disposto dall'articolo 6, comma 2, alinea 2, della D.G.R. 834/2016, alla consultazione concertativa, avvenuta a mezzo posta elettronica il 24 gennaio 2018, con cui veniva richiesto di presentare eventuali modifiche alle ipotesi di standard entro la data del 31 gennaio 2018;

Tenuto conto che il Quadro nazionale di riferimento per le qualificazioni regionali, ai sensi della disciplina di riferimento, può essere soggetto a manutenzione e revisione da parte delle competenze istanze nazionali, con la conseguente opportuna previsione di demandare ad atto del dirigente regionale del Servizio competente gli eventuali allineamenti tecnici da essa discendenti;

Preso atto:

- a) del parere favorevole di regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;
- b) del parere favorevole sotto il profilo della legittimità espresso dal dirigente competente;
- c) del parere favorevole del direttore in merito alla coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione stessa;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

per le motivazioni contenute nel documento istruttorio che è parte integrante e sostanziale della presente deliberazione

1. Di modificare la denominazione dello "standard di percorso formativo "Estetista" - specializzazione (art. 3 comma 1, lettera a) della L. n. 1/1990) in "Percorso di specializzazione, della durata di 600 ore", di cui alla L. n. 1/1990 "Disciplina dell'attività di estetista", art. 3 comma 1, lettera a) ed alla L.R. 13 febbraio 2013, n. 4. "Testo unico in materia di artigianato", art. 46 (comma 2 punto b.);

2. Di approvare l'inserimento, rispettivamente nel repertorio regionale degli standard professionali e nel repertorio regionale degli standard di percorso formativo, dei profili e dei percorsi di seguito elencati e riportati negli allegati, parte integrante e sostanziale del presente atto:

SEP: Agricoltura, silvicoltura e pesca

• Standard professionale "Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera b), della legge n. 154 del 28 luglio 2016 rivolto al titolare d'impresa o al preposto" (Allegato 1A);

• Standard di percorso formativo per la qualificazione di "Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 1, lettera b), della legge n. 154 del 26 luglio 2016 rivolto al titolare d'impresa o al preposto" (Allegato 1B).

SEP: Produzioni alimentari

• Standard di profilo professionale e di percorso formativo "Addetto qualificato cioccolatiere" (Allegato 2 a/b);

Altri Standard formativi

• Standard formativo finalizzato all'accesso all'iscrizione all'esame di cui all'art. 2, comma 3, lett. e), della legge 3 febbraio 1989, n. 39 e del D.M. 21 febbraio 1990, n. 300 per l'abilitazione all'attività di agente d'affari in mediazione - agente immobiliare (Allegato 3);

• Standard di percorso formativo finalizzato abilitazione all'attività di commercio e somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010 (Allegato 4);

3. Di delegare il dirigente regionale del Servizio competente all'adozione di eventuali atti nel caso intervenga la necessità di un ulteriore allineamento dei repertori al Quadro nazionale delle qualificazioni regionali;

4. Di dare atto che il presente atto è soggetto a pubblicazione nel *Bollettino Ufficiale* e sul canale web della Regione Umbria.

La Presidente
MARINI

(su proposta della Presidente Marini)

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Oggetto: Repertori regionali "Standard professionali" e "Standard di percorso formativo": - Approvazione di ulteriori standard ai sensi della D.G.R. n. 834/2016 e modifica denominazione standard di percorso formativo - "Estetista" specializzazione (art. 3 comma 1, lettera a) della L. n. 1/1990.

I repertori regionali sono oggetto di aggiornamento costante, in ragione dell'evoluzione della normativa nazionale e

regionale, dell'andamento del mercato del lavoro e dell'economia locale e dell'offerta e domanda formativa afferente al catalogo unico regionale dell'offerta di apprendimento - Categoria "Offerta formativa ad accesso individualizzato". Tale processo di revisione assume a riferimento vincolante il Quadro nazionale delle qualificazioni regionali, di cui al decreto del Ministero del Lavoro, di concerto con il MIUR, del 30 giugno 2015 "Definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all'art. 8 del D.Lgs. del 16 gennaio 2013, n. 13".

Sulla base del documento della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome dell'8 giugno 2017 Standard professionale e formativo di "Manutentore del verde" rivolto al titolare d'impresa o al preposto, ai sensi L.154/16, è stato sviluppato sia il profilo professionale, uniformandolo al format dei profili professionali presenti a repertorio, che lo standard formativo, in coerenza a tutte le specifiche del documento; il documento in oggetto prevede la possibilità di riconoscimento di crediti formativi, non si esprime invece in merito alla FaD, che è stata fissata nella misura del 30%.

In merito all'"Addetto qualificato cioccolatiere", a seguito di un approfondimento del processo produttivo del cioccolato e ad uno studio dei profili già sviluppati nelle varie regioni, si evince che, ad oggi, non esiste una ADA propria di riferimento al cioccolatiere; i profili presenti sul DB nazionale sono referenziati alla ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale.

Si evidenzia, inoltre, che la specificazione "cioccolateria" delle UC relative alla gestione dei fattori produttivi (quali p.e. UC.7 "Allestire il posto di lavoro - cioccolateria", UC.8 "Monitorare le scorte della cioccolateria", UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - cioccolateria", UC.10 "Lavorare in sicurezza - cioccolateria"), non è necessaria, poichè le UC proposte, nei contenuti di abilità e di conoscenza sono già quelle del profilo di pasticciere a repertorio, pertanto rimangono tali nelle denominazioni. Tale valutazione è stata fatta sia in una logica di efficienza (riduzione del numero di UC complessive del repertorio, riduzione del costo degli esami), sia di efficacia (crediti a priori per chi, già possedendo una qualificazione, intendesse acquisirne un'altra "limitrofa").

In merito, invece, alla proposta di standard formativo finalizzato all'accesso all'iscrizione all'esame di cui all'art. 2, comma 3, lett. e), della legge 3 febbraio 1989, n. 39 e del D.M. 21 febbraio 1990, n. 300 per l'abilitazione all'attività di agente d'affari in mediazione - agente immobiliare valgono le considerazioni di seguito illustrate.

Lo standard è stato sviluppato a partire dalle materie d'esame così come definite da normativa vigente. Sono stati, inoltre, tenuti in considerazione i contenuti e le articolazioni dei percorsi, laddove congrui, dei progetti già presenti a catalogo.

Rispetto ai progetti presenti a catalogo per la preparazione all'esame abilitante, lo standard proposto si sviluppa su una maggior durata (100 ore, anziché 90), al fine della sua maggiore congruità con quanto normato da altre Regioni, con particolare riferimento a quelle contermini (Toscana, 100; Marche, 120; Lazio, 150). Lo sviluppo è avvenuto a carico degli insegnamenti di contenuto maggiormente tecnico, nella logica di una miglior preparazione all'esame.

Lo standard di percorso formativo finalizzato "Abilitazione all'attività di commercio e somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010" è coerente all'ultimo Accordo del 9 novembre 2017, sono stati tenuti in considerazione, inoltre, i contenuti e le articolazioni dei percorsi, laddove congrui, dei progetti già presenti a catalogo. Rispetto alla durata minima del percorso prevista dall'Accordo (90 ore), lo standard proposto si sviluppa su una maggior durata (102 ore), al fine della sua maggiore congruità con quanto normato da altre Regioni.

Le proposte di standard e le proposte di aggiornamento dei repertori non dettate da recepimento di modifiche derivanti da normativa cogente e/o da azioni rivolte a garantire la piena afferenza delle qualificazioni regionali al Quadro nazionale sono state sottoposte - come disposto dall'articolo 6, comma 2, alinea 2, della D.G.R. 834/2016 - alla consultazione con il partenariato economico e sociale, mediante l'invio, a mezzo posta elettronica, della email inviata in data 24 gennaio 2018. Con tale nota veniva richiesto di presentare eventuali modifiche alle ipotesi di standard entro la data del 31 gennaio 2018.

A fronte di quanto sopra richiamato, si propone di approvare nei repertori regionali gli ulteriori standard professionali e formativi, come di seguito elencati.

SEP: Agricoltura, silvicoltura e pesca

- Standard professionale "Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera b), della legge n. 154 del 28 luglio 2016 rivolto al titolare d'impresa o al preposto" (Allegato 1A);
- Standard di percorso formativo per la qualificazione di "Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 1, lettera b), della legge n. 154 del 26 luglio 2016 rivolto al titolare d'impresa o al preposto" (Allegato 1B).

SEP: Produzioni alimentari

- Standard di profilo professionale e di percorso formativo "Addetto qualificato cioccolatiere" (Allegato 2 a/b);

Altri Standard formativi

- Standard formativo finalizzato all'accesso all'iscrizione all'esame di cui all'art. 2, comma 3, lett. e), della legge 3 febbraio 1989, n. 39 e del D.M. 21 febbraio 1990, n. 300 per l'abilitazione all'attività di agente d'affari in mediazione - agente immobiliare (Allegato 3);
- Standard di percorso formativo finalizzato abilitazione all'attività di commercio e somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010 (Allegato 4).

Tutto ciò premesso si propone alla Giunta regionale:

Omissis

(Vedasi dispositivo deliberazione)

Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera b), della legge n. 154 del 28 luglio 2016 rivolto al titolare d'impresa o al preposto

• **Denominazione del profilo**

Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera b), della legge n. 154 del 28 luglio 2016 rivolto al titolare d'impresa o al preposto.

• **Definizione**

Il Manutentore del verde allestisce, sistema e manutiene aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati. Cura la predisposizione del terreno ospitante, la messa a dimora delle piante sino alla realizzazione dell'impianto, in base a un progetto dato; gestisce le manutenzioni ordinarie e straordinarie, la potatura delle principali specie ornamentali, la difesa fitosanitaria dei vegetali. E' in grado di valutare le disposizioni fitosanitarie vigenti sul territorio in relazione a tutta l'attività svolta. E' in grado di recuperare e di smaltire correttamente sfalci e potature. E' in grado di fare un uso corretto delle attrezzature e dei macchinari specifici.

• **Livello**

Inquadramento EQF: 3

• **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.4.1.3.1- Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali.

• **Area/settore economico di attività**

Area professionale del repertorio: *Agricoltura, silvicoltura e pesca*

ATECO 2007:

81.30.00 – Cura e manutenzione del paesaggio (inclusi parchi, giardini e aiuole)

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:

- ADA.1.242.806 - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Taglio erba eseguito secondo le modalità previste (es. con o senza raccolta, metodo mulching, trinciatura, ecc.)*
 - *Irrigazione di essenze arboree, arbustive e prato, mediante impianto irriguo automatizzato (programmazione) o manualmente al bisogno*
 - *Esecuzione delle operazioni di concimazione a piante, arbusti, prato, mediante l'impiego di prodotti adeguati*
 - *Preservazioni di piante, arbusti e prato da agenti patogeni e fitofagi mediante l'utilizzo di presidi fitosanitari autorizzati*
 - *Potatura di piante arbustive disposte in forma singola, macchia arbustiva o siepe*
 - *Potatura di piante arboree (alto fusto) con l'ausilio di mezzi elevatori (piattaforma) o in tree climbing*
 - *Raccolta del materiale vegetale di risulta e successivo conferimento in luoghi autorizzati allo smaltimento/recupero*
 - *Esecuzione della operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature, impianti di*

irrigazione

- *Verifica di stabilità delle alberature mediante metodologia V.T.A. eseguita da personale qualificato*
 - ADA.1.242.805 - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Esame della documentazione progettuale*
 - *Valutazione del capitolato e dei dati tecnici per la scelta delle diverse soluzioni realizzative*
 - *Adeguamento delle operazioni colturali alle specificità infrastrutturali del progetto (es. impianto di irrigazione, illuminazione, pavimentazione, ecc.)*
 - *Valutazione della disposizione e della tipologia di arredi alle esigenze e caratteristiche della composizione vegetale dell'area*
 - *Coordinamento della realizzazione delle opere a verde e di arredo ornamentale (es. panchine, pergolati, cestini, pavimentazione, attrezzature ludiche, ecc.)*
 - *Realizzazione di impianti se previsti (es. impianto di irrigazione, impianti di illuminazione, ecc.)*
 - *Lavorazione del terreno delle aree verdi, con modalità differenziate in funzione del tipo di impiego (es. semina di prato, messa a dimora di piante, ecc.)*
 - *Messa a dimora di piante arboree e arbustive*
 - *Realizzazione del prato mediante semina o impiego di prato pronto*
 - *Verifiche e controlli sul corretto funzionamento di impianti (illuminazione e irriguo) e attrezzature ludiche*
 - Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
 - Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
 - Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: –
 - Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: –
- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**
 Il Manutentore del verde svolge l'attività professionale in diversi contesti e in diverse tipologie di aziende, quali cooperative di manutenzione di aree verdi, punti vendita di settore, garden center, imprese specifiche (irrigazione, progettazione e realizzazione aree verdi e realizzazione di infrastrutture).
 - **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**
 Ai sensi dell'art. 12, comma 1.b, della legge 28 luglio 2016 n. 154, "l'attività di costruzione, sistemazione e manutenzione del verde pubblico o privato affidata a terzi può essere esercitata da imprese agricole, artigiane, industriali o in forma cooperativa, iscritte al registro delle imprese, che abbiano conseguito un attestato di idoneità che accerti il possesso di adeguate competenze". Nello specifico, secondo quanto definito nel documento "Standard professionale e formativo di manutentore del verde" della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome approvato l'8 giugno 2017, al punto 3, i corsi di formazione per il rilascio dell'idoneità sono rivolti al titolare d'impresa o al preposto. Fermo restando il compimento dei 18 anni di età, sono esentati dall'obbligo di frequenza dei suddetti percorsi formativi, i soggetti in possesso di una qualificazione professionale regionale riconducibile alle ADA del Quadro nazionale delle qualificazioni regionali associate alla qualificazione di Manutentore del verde.

Attività proprie del profilo professionale

Realizzare sulla base di un progetto aree verdi, parchi e giardini	<ul style="list-style-type: none"> - Curare l'installazione di giardini, parchi, aree verdi. - Allestire un prato tappeto erboso - Realizzare semplici opere d'arredo - Restaurare l'arredamento e la vegetazione di giardini, parchi e aree verdi.
Manutenere e conservare la vegetazione delle aree verdi	<p>Realizzare attività di manutenzione ordinaria e straordinaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effettuare operazioni di concimazione-fertilizzazione, di irrigazione e drenaggio sulla base della varietà delle piante, delle condizioni del suolo e delle condizioni climatiche. - Manutenere/falciare periodicamente il manto erboso per mantenere il livello di qualità adatto al suo utilizzo (parco giochi, giardino privato, parco, sotto bosco di un parco, ecc.) - Pulire periodicamente l'area verde e smaltire i rifiuti. - Potare arbusti e alberi e rasare le siepi.
Prevenire/diagnosticare e trattare la vegetazione delle aree verdi	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere lo stato di salute delle piante individuando la presenza di parassiti e le patologie più comuni. - Definire i trattamenti da effettuare (tradizionali e/o biologici) sulla base delle condizioni climatiche e delle condizioni dei vegetali e delle piante. - Eseguire trattamenti specifici.

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.1 "Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini"
	UC.2 "Costruire aree verdi, parchi e giardini"

UC.1**“Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Applicare le proprie conoscenze relative al ciclo di vita delle specie vegetali al fine di preservare le piante dalle più comuni patologie. Mantenere l'area verde pulita ed in ordine secondo il livello di qualità adatto al suo utilizzo.

Abilità

- Applicare tecniche di preparazione del terreno
- Applicare tecniche di diserbo
- Utilizzare attrezzi agricoli
- Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)
- Utilizzare sistemi di irrigazione
- Utilizzare strumenti per distribuzione antiparassitari
- Applicare la normativa fitosanitaria con particolare riferimento al passaporto delle piante
- Applicare la normativa fitosanitaria con riferimento agli organismi nocivi da quarantena e eventuali prescrizioni
- Applicare la normativa sul corretto smaltimento/recupero dei materiali vegetali di risulta

Conoscenze minime

- Elementi di botanica generale
- Elementi di botanica sistematica
- Elementi di coltivazioni arboree
- Elementi di entomologia
- Elementi di fitopatologia
- Elementi di pedologia
- Elementi di normativa fitosanitaria
- Normativa in materia di scarti verdi

UC.2**“Costruire aree verdi, parchi e giardini”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Realizzare aree verdi, parchi e giardini, seguendo le specifiche del progetto.

Abilità

- Applicare tecniche di concimazione
- Applicare tecniche di potatura
- Applicare tecniche di difesa e diserbo
- Applicare tecniche di semina
- Utilizzare attrezzi agricoli
- Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)
- Utilizzare sistemi di irrigazione
- Utilizzare strumenti per distribuire per distruzione di prodotti fitosanitari
- Applicare le prescrizioni fitosanitarie obbligatorie

Conoscenze minime

- Elementi di coltivazioni arboree
- Elementi di entomologia
- Principi di fisiologia vegetale
- Principi di agronomia generale e speciale
- Elementi di normativa fitosanitaria

Standard di Percorso Formativo per la qualificazione di *Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera b), della legge n. 154 del 28 luglio 2016 rivolto al titolare d'impresa o al preposto.*

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 82 ore
- ARTICOLAZIONE MINIMA DEL PERCORSO FORMATIVO: vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
UFC. 1 "Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini"	Acquisire la UC. "Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini"	40	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.
● Modulo 1.1 "Manutenzione e conservazione delle aree verdi"	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le conoscenze in materia di: <ul style="list-style-type: none"> ● Elementi di botanica generale ● Elementi di botanica sistematica ● Elementi di coltivazioni arboree ● Elementi di entomologia ● Elementi di fitopatologia ● Elementi di pedologia ● Elementi di normativa fitosanitaria ● Normativa in materia di scarti verdi ● Attrezzi agricoli ● Dispositivi di protezione individuali (DPI) ● Tecniche di diserbo ● Sistemi di irrigazione 	25	--
● Esercitazioni pratiche	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare le conoscenze del modulo precedente al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	15	--

<p>UFC. 2 "Costruzione di aree verdi e giardini"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 2.1 "Realizzazione di aree verdi e giardini" 	<p>Acquisire la UC. "Costruire aree verdi, parchi e giardini"</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Principi di fisiologia vegetale</i> • <i>Principi di agronomia generale e speciale</i> • <i>Tecniche di concimazione</i> • <i>Tecniche di potatura</i> • <i>Tecniche di preparazione del terreno, di diserbo, di trapianto e messa a dimora.</i> • <i>Tecniche di semina</i> • <i>Strumenti per distribuire per distruzione di prodotti fitosanitari</i> • <i>Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obbiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</i> 	<p>40</p>	<p>Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.</p>
<p>UFC. 2 "Costruzione di aree verdi e giardini"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 2.1 "Realizzazione di aree verdi e giardini" 	<p>25</p>	<p>15</p>	<p>--</p>
<p>UFC. 2 "Costruzione di aree verdi e giardini"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<p>25</p>	<p>15</p>	<p>--</p>

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Stato di Titolare d'impresa o preposto ai sensi dell'articolo 1, lettera b), della legge n. 154 del 26 luglio 2016
- Possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado
- 18 anni di età ovvero età inferiore purché in possesso di qualifica professionale triennale in assolvimento dell'obbligo formativo.
- Per coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione.
- Per gli stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.
- Accedono all'esame:
 - a) i soggetti che hanno frequentato almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. I crediti formativi riconosciuti sono computati ai fini del calcolo delle ore di frequenza come ore di effettiva presenza;
 - b) i soggetti che hanno avuto accesso al procedimento di certificazione delle competenze
- La valutazione finale è finalizzata a verificare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze previste dal corso.
- Al termine del percorso viene rilasciato un attestato di qualificazione di Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera b), della legge n. 154 del 28 luglio 2016 rivolto al titolare d'impresa o al preposto.

Addetto qualificato cioccolatiere

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato cioccolatiere

- **Definizione**

L'addetto qualificato cioccolatiere è specializzato nella selezione e nella trasformazione delle diverse tipologie di cacao e nella creazione di prodotti di pasticceria a base di cioccolato. Egli svolge lavorazioni sia di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Parte delle attività svolte consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti. Nel caso di piccole realtà produttive, il cioccolatiere si occupa anche della vendita dei prodotti.

- **Livello**

Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.5.1.3.1 - *Pasticcieri e cioccolatai*

- **Area/settore economico di attività**

Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari - *Produzioni alimentari artigianali*

ATECO 2007:

56.10.30 - *Gelaterie e pasticcerie*

56.10.11 - *Ristorazione con somministrazione*

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:

- ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Elaborazione di ricette di pasticceria artigianale*
 - *Realizzazione di basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc.)*
 - *Realizzazione degli impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.)*
 - *Realizzazione di basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelèe di frutta, salse, elementi croccanti, ecc.)*
 - *Composizione dei diversi prodotti di pasticceria (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi)*
 - *Realizzazione e lavorazione del cioccolato*
 - *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*
 - *Gestione della cottura dei prodotti da forno*
 - *Realizzazione della farcitura e delle decorazioni*
 - *Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di pasticceria artigianale*

- Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
 - Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
 - Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: --
 - Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: --
-
- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'addetto qualificato cioccolatiere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. Egli opera all'interno di un'azienda o in un proprio laboratorio. Conosce e sa applicare le normative igienico-sanitarie, quelle relative alla sicurezza degli alimenti ed è in grado di effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti ed utensili. Se lavora anche al banco di vendita possiede capacità relazionali e predisposizione al contatto con i clienti. Infine, deve avere la flessibilità e la disponibilità a lavorare su turni, anche di notte e nei giorni festivi. Se è proprietario di un laboratorio di cioccolateria gli sono indispensabili capacità di gestione amministrativa ed organizzativa.
-
- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, tuttavia, il mercato del lavoro richiede di solito il possesso di una qualifica, ottenuta attraverso frequenza di un corso di istruzione e formazione professionale oppure derivante da un percorso di apprendistato o da esperienza professionale nel settore. Il percorso di carriera del Cioccolatiere dipende dal grado di esperienza maturata: un professionista affermato può coordinare un'intera squadra di collaboratori e apprendisti oppure aprire un proprio laboratorio. Per svolgere l'attività è richiesta l'attestazione di positiva frequenza al corso di formazione per personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n.93 così come integrata dalla DGR 22 dicembre 2008, n. 1849. Coloro che intendano avviare un'attività autonoma sono tenuti ad assolvere i requisiti richiesti per legge finalizzati all'apertura di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Pianificare l'offerta e creare ricette	Analizzare il settore di riferimento. Pianificare l'offerta di cioccolateria sulla base di quanto rilevato ed elaborato. Elaborare ricette. Pianificare un piano di approvvigionamento. Selezionare i fornitori.
Allestire il posto di lavoro	Allestire il posto di lavoro nel rispetto delle procedure in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sul lavoro.
Preparare le materie prime	Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione delle ricette in programma. Preparare e conservare materie prime in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei prodotti finiti
Preparare i semilavorati	Lavorare gli ingredienti per realizzare basi di cioccolateria Lavorare gli ingredienti per realizzare basi di pasticceria (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, complementi di farcitura ...) e per ottenere impasti (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...). Adottare sistemi di conservazione dei semilavorati.
Realizzare prodotti di cioccolateria, gelateria e pasticceria a base di cacao	Selezionare, raffinare e temperare il cacao, dosare gli ingredienti secondo le ricette, impastare e formare i vari tipi di prodotti da pasticceria a base di cacao. (Nel caso proprio di produzione di cioccolato nelle sue varie forme, praline, barrette, etc. esecuzione delle operazioni di miscelazione, concaggio, temperaggio, modellamento, glassatura, confezionamento. Nel caso di realizzazione di prodotti di pasticceria - dolci da forno o freschi a base di cacao - esecuzione delle operazioni di preparazione e di cottura, farcitura e decorazione. Nel caso di preparazione di gelato: esecuzione delle operazioni di pastorizzazione delle miscele; raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base, produzione del gelato attraverso il processo di mantecazione)
Sanificare e pulire il posto di lavoro e le attrezzature in uso	Svolgere le operazioni connesse alla pulizia ed alla sanificazione dell'area di lavoro (cucina/laboratorio ed attrezzature) nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, utilizzando detersivi e detergenti specifici e riposizionando le attrezzature negli appositi contenitori.

Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato cioccolatiere"
	UC.3 "Definire l'offerta di cioccolateria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 Preparare e conservare semilavorati - cioccolateria
	UC.5 "Realizzare praline e prodotti a base di cacao"
	UC.6 "Realizzare farciture e decorazioni"
	UC.OPZIONALE "Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari"
Gestire i fattori produttivi	UC.7 "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"
	UC.8 "Monitorare le scorte della pasticceria"
	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"
	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"
	UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"

UC.1**“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Abilità

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
 - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.

- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
 - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
 - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Conoscenze minime

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

UC.2**“Esercitare la professione di addetto qualificato cioccolatiere”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Comprendere e gestire gli aspetti normativi e quelli legati al settore di riferimento propri della professione di addetto qualificato cioccolatiere

Abilità

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato cioccolatiere.**
 - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
 - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche del settore e della prestazione professionale di addetto qualificato cioccolatiere**
 - Conoscere e comprendere le tipologie e le caratteristiche del settore della cioccolateria.
 - Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili al cioccolatiere.
 - Conoscere e comprendere la normativa regionale e nazionale per l’esercizio dell’attività di cioccolatiere in forma di impresa.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Caratteristiche del settore della cioccolateria artigianale.
- Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività di cioccolatiere in forma di impresa.

UC.3 “Definire l’offerta di cioccolateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione dolciaria al fine di definire l’offerta di cioccolateria in un’ottica multisettoriale declinando la materia prima cacao secondo aspetti multidisciplinari tecnici (cioccolato, pasticceria, gelateria).

Abilità

- **Analizzare il settore della produzione dolciaria artigianale**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di produzione dolciaria a base di cacao in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale che la regola.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della pasticceria e nello specifico dei prodotti a base di cacao.

- **Pianificare l’offerta**
 - Elaborare l'offerta di cioccolateria sulla scorta delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e delle conoscenze del mercato di riferimento
 - Elaborare un ricettario
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei prodotti definiti nell’offerta

Conoscenze minime

- Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.
- Elementi di marketing.
- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della cioccolateria.
- Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana di cioccolateria complementare agli ambiti di pasticceria e gelateria.

UC.4**“Preparare e conservare semilavorati – cioccolateria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Preparare e conservare i semilavorati di cioccolateria/pasticceria in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

- **Realizzare semilavorati della cioccolateria/pasticceria con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di base da preparare.
 - Lavorare il cacao
 - Realizzare basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ...).
 - Realizzare impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...).
 - Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno.
 - Realizzare basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ...).
- **Realizzare miscele di base per la realizzazione del gelato con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Individuare le materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato.
 - Effettuare il controllo quantitativo e qualitativo di natura chimica, fisica e microbiologica e test inibenti della materia prima in ingresso per la produzione di gelati.
 - Realizzare le miscele di base (gialla, bianca, frutta).
 - Gestire il processo di pastorizzazione delle miscele.
 - Verificare il raffreddamento e la maturazione a temperature controllate delle miscele di base.
 - Effettuare il controllo igienico-sanitario della linea di produzione.
- **Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di prodotti finiti.**
 - Applicare sistemi e metodi di conservazione di ingredienti e semilavorati.

Conoscenze minime

- Elementi di Scienza dell'alimentazione
- Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, semi lavorati del cacao ...).
- Elementi di chimica
- Conoscenza del cacao e delle differenti tipologie ed origini.
- Conoscenza dei processi di trasformazione della materia cacao in cioccolato
- Conoscenza della biochimica del cacao
- La lavorazione del cacao: Tecniche di torrefazione del cacao e produzione tipologie cioccolato; rottura, pelatura, vanigliatura, macinazione.
- Ricettario di base.

- Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture.
- Caratteristiche funzionali degli ingredienti base per la preparazione del gelato artigianale
- Tecniche di preparazione miscele di base.
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.5**“Realizzare praline e prodotti a base di cacao”****Inquadramento EQF: 3****Risultato generale atteso**

Realizzare prodotti a base di cacao identificando gli ingredienti da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.

Abilità

- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di cioccolateria.**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, o con spunti creativi gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di cioccolateria.
 - Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.
 - Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di cioccolateria in programma.
- **Preparare praline e prodotti di cioccolateria applicando le tecniche di temperaggio del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Seguire le attività di miscelazione, concaggio
 - Seguire le attività di temperaggio e modellazione
 - Utilizzare correttamente utensili, macchinari
 - Eseguire correttamente le operazioni di controllo finale.
- **Preparare prodotti di pasticceria a base di cacao e semi lavorati del cacao applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione a base di cacao e semi lavorati del cacao applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti.
 - Utilizzare correttamente utensili, macchinari (planetaria, forno, abbattitore, cutter, ...) e recipienti per la realizzazione dei dolci.
 - Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno
 - Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte con cioccolato, secondo il risultato desiderato.
 - Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.
 - Apportare variazioni alla preparazione di dolci.
- **Produrre gelati, semifreddi e altri prodotti di gelateria a base cacao applicando le tecniche di preparazione del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Produrre gelato attraverso il processo di mantecazione.
 - Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...).
 - Utilizzare correttamente utensili e macchinari.
 - Confezionamento del gelato, stoccaggio e stabilizzazione al freddo a temperatura controllata.

Conoscenze minime

- Tecniche del temperaggio a mano
- Procedure e tecniche di preparazione praline (praline a lunga conservazione, praline con ganache fresche, praline senza stampi, etc.)
- Procedure e tecniche di modellaggio.
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte a base di cacao e semi lavorati del cacao.
- Realizzazione e lavorazione del cioccolato.
- Tempi, temperature e modalità del concaggio
- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti (a caldo e a freddo).
- Agenti e processo di lievitazione (metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati).
- Tempi, temperature e modalità di cottura.
- Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso.
- Ricettario di base: pralineria, dolci e paste secche lievitate e non a base di cacao e semi lavorati del cacao, dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato; ...
- Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale (pan pepato).
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti finiti della gelateria (gelati, semifreddi, torte, ...).
- Ricettario di base gelati e semifreddi.
- Ricettario di base prodotti di gelateria (es. torte, pasticcini,).
- Accostamenti innovativi di gusto tra prodotti di gelateria base cacao con altri prodotti alimentari.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.6**“Realizzare farciture e decorazioni”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Effettuare la farcitura, la guarnizione e la presentazione di prodotti da pasticceria utilizzando appropriati ingredienti e semilavorati ed applicando le tecniche di preparazione del caso.

Abilità

- **Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari**
 - Progettare l'aspetto estetico e la struttura di un prodotto di pasticceria definendo la resa estetica del prodotto.
 - Eseguire la guarnizione del prodotto scegliendo le materie prime ed i rivestimenti adatti.
 - Utilizzare tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.
 - Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto.
 - Controllare e correggere il risultato estetico apportando ritocchi.

Conoscenze minime

- Tecniche farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.
- Principali ingredienti e semilavorati (pasta di zucchero, topping, fondente, fiori e frutti).
- Principali conservanti.
- Attrezzature e tecniche di modellazione, colorazione e guarnizione.

UC.OPZIONALE**“Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari”****Inquadramento EQF: 3****Risultato generale atteso**

- Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.

Abilità

- **Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
 - Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze.
 - Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità.
 - Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.
- **Gestire resi e reclami**
 - Ascoltare con attenzione le rimostranze del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso.
 - Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso.
- **Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita**
 - Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti.
 - Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela.
 - Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco.
 - Controllare le scorte.

Conoscenze minime

- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente.
- Tecniche di vendita assistita ed attiva.
- Procedure di cambio merce.
- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento.
- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.
- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: *layout* delle attrezzature, *layout* merceologico, *display*.
- Operazioni di cassa

UC.7**“Allestire il posto di lavoro – Pasticceria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Allestire il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette.

Abilità

- **Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti**
 - Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.
 - Prelevare i semilavorati e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione delle ricette.

Conoscenze minime

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento dei forni e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di attrezzature, strumenti ed utensili.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di cucina/laboratorio.

UC.8**“Monitorare le scorte della pasticceria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci e materie prime.

Abilità**• Presiedere alle operazioni di approvvigionamento**

- Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la produzione dei prodotti della pasticceria in programma.
- Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti.
- Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei prodotti ed applicare le procedure di acquisto in vigore.

Conoscenze minime

- Elementi di gestione economica di un'impresa artigiana.
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).

UC.9**“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Abilità

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
 - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
 - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
 - Curare la propria igiene personale.

- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
 - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
 - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

- **Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati**
 - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
 - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Principi base del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.

UC.10**“Lavorare in sicurezza - Pasticceria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale.

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità**• Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario**

- Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
- Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Conoscenze minime

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

UC.11**“Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.

Abilità**• Valutare la qualità del processo produttivo e del prodotto offerto**

- Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di produzione/offerta prodotti di pasticceria.
- Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità.
- Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti.
- Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di gestione della qualità di un processo di produzione artigianale e del prodotto offerto. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità.
- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato cioccolatiere”

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati
- DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: ore 212
- ARTICOLAZIONE MINIMA COGENTE DEL PERCORSO FORMATIVO: vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
UFC 1. “Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50%.
• Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i> 	6	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
<p>UFC 2. "L'attività professionale di addetto qualificato cioccolatiere"</p> <p>Modulo di inquadramento 2.1 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato cioccolatiere".</p>	<p>Acquisire la UC "Esercitare la professione di addetto qualificato cioccolatiere"</p> <p>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato cioccolatiere (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</p>	6	<p>Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.</p> <p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<p>Modulo di inquadramento 2.2 "Caratteristiche dell'impresa di cioccolateria artigiana"</p>	<p>Acquisire le conoscenze minime relative alle tipologie e caratteristiche del settore della cioccolateria artigianale (Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della cioccolateria).</p>	e2	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<p>UFC 3. "La definizione dell'offerta di cioccolateria"</p>	<p>Acquisire la UC "Definire l'offerta di cioccolateria"</p>	16	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.</p>
<p>• Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato"</p>	<p>• Acquisire le conoscenze in materia di strumenti e modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta al fine di pianificare la propria produzione e di definire la strategia di promozione dei propri prodotti.</p>	e4	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<p>• Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta"</p>	<p>• Acquisire le conoscenze relative ad elementi di pianificazione di un'impresa artigiana; tecniche di pricing al fine di essere in grado di determinare l'offerta di prodotti di cioccolateria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere.</p>	8	--
<p>• Project work "La definizione di un'offerta"</p>	<p>• Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire una offerta.</p>	e4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 4. "Preparazione e conservazione di semilavorati - cioccolateria"	Acquisire la UC "Preparare e conservare semilavorati – cioccolateria"	56	Amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 32 ore
Modulo di inquadramento 4.1 "Il cacao: tipologie ed origini."	Acquisire le conoscenze relative alle diverse tipologie di cacao per operare nel settore della cioccolateria.	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
Modulo di inquadramento 4.2 "Elementi di merceologia del settore dolciario e di scienza dell'alimentazione".	Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore al fine di essere in grado di preparare e conservare semi-lavorati per le successive fasi di preparazione dei prodotti del laboratorio di cioccolateria.	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
Modulo 4.3 "Elementi di chimica e biochimica del cacao"	Acquisire le conoscenze di base di chimica e biochimica del cacao ai fini di comprendere implicazioni chimico-fisiche nella preparazione delle basi.	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
Modulo 4.4 "La trasformazione della materia prima cacao in cioccolato – tecniche di torrefazione del cacao e produzione tipologie di cioccolato"	Acquisire le conoscenze del processo produttivo della cioccolata per la preparazione delle basi e dei prodotti del laboratorio di cioccolateria	2	--
Modulo 4.5 "Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario di basi, impasti e farciture di prodotti di pasticceria a base di cacao.	4	--
Modulo 4.6 "Tecniche di preparazione delle basi per le praline"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle praline.	4	--
Modulo 4.7 "Tecniche di preparazione delle miscele di base per la produzione del gelato artigianale"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle caratteristiche funzionali degli ingredienti base per la preparazione del gelato artigianale ed alle tecniche di preparazione miscele di base.	4	--
Esercitazioni pratiche	Per ogni modulo (4.4, 4.5, 4.6, 4.7) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze	32	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
	<i>teoriche, delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i>		

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di cioccolateria"	Acquisire la UC "Realizzare praline e prodotti a base di cacao"	60	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 48 ore
Modulo 5.1 "Procedure, tecniche e strumenti e ricettario per la preparazione di praline e prodotti di cioccolateria"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle procedure, tecniche e strumenti e ricettario per la preparazione di praline e prodotti di cioccolateria (ricettario di base, amalgama ed impasto degli ingredienti - a caldo e a freddo-, tecniche del temperaggio a mano, procedure e tecniche di preparazione praline -praline a lunga conservazione, praline con ganache fresche, praline senza stampi, procedure e tecniche di modellaggio; realizzazione e lavorazione del cioccolato; tempi, temperature e modalità del concaggio, modellazione, attrezzature, controllo del processo, etc.)	4	--
Modulo 5.2 "Procedure, tecniche, strumenti e ricette per la preparazione dei prodotti della pasticceria (paste secche e lievitate, dessert, torte, dolci al cucchiaino a base cacao)"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative al ricettario di base di pasticceria, alle tecniche di lievitazione, cottura dei prodotti di pasticceria, attrezzature utilizzate e controllo del processo.	4	--
Modulo 5.3 "Procedure, tecniche e strumenti e ricette per la preparazione di gelati, semifreddi e altri prodotti di gelateria a base cacao"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative al ricettario di base, alle tecniche di preparazione, controllo del processo, conservazione e ricettario dei prodotti di gelateria	4	--
Esercitazioni pratiche	Per ogni modulo (5.1, 5.2, 5.3) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	48	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti / UFC)</i>
UFC 6. "Farciture e decorazioni"	Acquisire la UC "Realizzare farciture e decorazioni"	20	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 6.1 "Farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria: tecniche, ingredienti e attrezzature"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.	4	--
Esercitazioni pratiche	Esercitazione pratica in cucina/laboratorio al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	16	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC. Opzionale "L'attività di vendita"	Acquisire la UC. Opzionale "Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari"	16	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.
• Modulo 1 "Tecniche di vendita"	• Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita	4	--
• Modulo 2 "La gestione del banco"	• Acquisire le conoscenze e le abilità relative alla gestione del layout merceologico e del display, alle tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento, alle caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura	8	--
• Esercitazioni pratiche	• Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.	4	--
UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"	Acquisire la UC "Allestire il posto di lavoro – Pasticceria"	6	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 7.1 "Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti e attrezzature del laboratorio di pasticceria/cucina"	Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del laboratorio di pasticceria per poter esercitare la professione in oggetto.	4	--
Modulo 7.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro"	Acquisire le conoscenze relative all'organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare.	2	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
<p>UFC 8. "Gestione delle scorte"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento" 	<p>Acquisire la UC "Monitorare le scorte della Pasticceria"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari, e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la pasticceria. 	8	<p>AmMESSo il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 9. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"	12	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
Modulo 9.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"	Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.	8	--
Modulo 9.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"	Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza - Pasticceria"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UFC, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
Modulo 10.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"	Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori	4	--
Modulo 10.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"	Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso
UFC 11. "Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto."	Acquisire la UC "Valutare la qualità del processo produttivo di pasticceria e del prodotto offerto"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
Modulo 11.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto"	Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto.	4	--
Project work: Definizione del sistema di valutazione	Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto.	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere d'istruzione e formazione.
- Per gli stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- **Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.**
- **Certificazione rilasciata: Al termine del percorso viene rilasciato un attestato di qualifica professionale per **Addetto qualificato cioccolatiere.****

Standard di Percorso Formativo finalizzato all'accesso valido ai fini dell'iscrizione all'esame di cui all'art. 2, comma 3, lett. e), della Legge 3 febbraio 1989, n. 39 e del D.M. 21 febbraio 1990, n. 300 per l'abilitazione all'attività di Agente d'affari in mediazione – agente immobiliare

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 100 ore
- ARTICOLAZIONE MINIMA DEL CORSO FORMATIVO: vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 1. Disciplina e legislazione della professione di Agente d'affari in mediazione – agente immobiliare	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere ed applicare correttamente la normativa che disciplina la professione di agente immobiliare: la figura del mediatore; disciplina in mediazione e legislazione contrattuale; il mandato; le organizzazioni di riferimento e rappresentanza.</i> 	10	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 2. Elementi di diritto privato: diritti civili e diritti reali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere ed applicare correttamente la normativa che disciplina il settore immobiliare: nozioni di diritti civili e reali, con analisi particolare del diritto di proprietà, dei diritti reali di godimento.</i> 	20	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata del modulo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 3. Elementi di diritto tributario e fiscale	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere e/o applicare correttamente la normativa tributaria e fiscale: aliquote, imposte, sconti e detrazioni, in relazione a contratti di compravendita e locazioni, successioni e donazioni.</i> 	20	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata del modulo
Modulo 4. Urbanistica e licenze	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere la normativa che regola l'urbanistica: piani regolatori; piano territoriale; lottizzazioni; regolamenti edilizi; leggi di tutela ambientale; regolamento abitabilità e agibilità; condono edilizio "</i> 	12	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata del modulo
Modulo 5. Stime immobiliari	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere la materia dell'estimo al fine di essere in grado di effettuare analisi, accertamenti e stime di immobili: il metodo di stima – procedimenti; stima sintetica e analitica; estimo speciale: stima dei fondi rustici – stima, dei fabbricati civili - stima dei fabbricati rustici - stima delle aree edificabili; estimo condominiale - stima del diritto di usufrutto; catasto dei terreni e catasto dei fabbricati; il credito fondiario ed edilizio.</i> 	20	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata del modulo Obbligo di esercitazioni pratiche
Modulo 6. Marketing immobiliare	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere le dinamiche del mercato immobiliare e di agevolare l'incontro tra la domanda e l'offerta di beni immobili: caratteristiche ed evoluzioni del mercato immobiliare; commercializzazione diretta e utilizzo di una rete vendita esterna; marketing per le operazioni immobiliari; sviluppo di un piano di marketing/web marketing; la comunicazione a supporto delle diverse fasi di un'operazione immobiliare.</i> 	16	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata del modulo

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- La valutazione finale è finalizzata a verificare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze previste dal corso.
- Al termine del percorso viene rilasciato un attestato di Frequenza semplice valido ai fini dell'iscrizione all'esame di cui all'art. 2, comma 3, lett. e), della Legge 3 febbraio 1989, n. 39 e del D.M. 21 febbraio 1990, n. 300

Standard di Percorso Formativo finalizzato *Abilitazione all'attività di Commercio e Somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010*

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 102 ore
- ARTICOLAZIONE MINIMA DEL CORSO FORMATIVO: vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 1. Elementi di diritto commerciale e Codice del Consumo	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere ed applicare correttamente la normativa che disciplina il settore delle vendite di prodotti alimentari in particolare il codice del consumo - parte II (Educazione, informazione, pratiche commerciali, pubblicità), elementi di diritto commerciale.</i> 	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 2. "Aspetti igienico sanitari in materia di alimenti"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di aspetti igienico sanitari relativi alla conservazione preparazione manipolazione trasformazione e distribuzione alimenti; valutazione del rischio; - principi base del sistema HACCP - principi di igiene e cura della persona.</i> 	40	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 3. Merceologia alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di merceologia dei principali alimenti e bevande e di etichettatura degli alimenti.</i> 	12	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 4. "Elementi di gestione aziendale"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di organizzazione ed economia aziendale, adempimenti fiscali e tributari 	16	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza
UFC "L'attività di vendita"	Acquisire la UC "Realizzare attività di vendita - produzioni alimentari"	16	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 1 "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 2 "La gestione del banco" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alla gestione del layout merceologico e del display, alle tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento, alle caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	4	--
UFC "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 - Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UFC, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
Modulo 1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"	Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"	Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine il proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti
- Il percorso è concluso da esame pubblico di abilitazione, finalizzata a verificare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze previste dal corso, nel rispetto dei principi di accessibilità, trasparenza, tracciabilità, completezza, equità e non discriminazione.
- Attestazione rilasciata: attestato di Frequenza con profitto con esplicita indicazione di validità ai fini dell'Abilitazione all'attività di Commercio e Somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010.