

PARTE PRIMA

Sezione II

ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 2 luglio 2018, n. 734.

“Repertori regionali “Standard professionali” e “Standard di percorso formativo”: revisione di standard esistenti, approvazione di ulteriori standard di percorso formativo e integrazione alla D.G.R n. 834/2016”.

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto: **“Repertori regionali “Standard professionali” e “Standard di percorso formativo”: revisione di standard esistenti, approvazione di ulteriori standard di percorso formativo e integrazione alla D.G.R n. 834/2016”** e la conseguente proposta dell'assessore Fabio Paparelli;

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 a 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;

Preso atto dell'Accordo Stato Regioni, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, sul Documento relativo allo standard professionale e formativo di manutentore del verde, predisposto in attuazione dell'articolo 12, comma 2, della legge 28 luglio 2016, n. 154 che apporta modifiche di contenuto e durata agli standard definiti dal precedente Accordo dell'8 giugno 2017;

Preso atto del decreto legislativo 17 febbraio 2017, n. 42, art. 22, lett. b) Disposizioni in materia di armonizzazione della normativa nazionale in materia di inquinamento acustico;

Vista la D.G.R. n. 361/2002 che approva lo standard di percorso formativo A finalizzato all'abilitazione dei lavoratori addetti alle attività di rimozione, smaltimento e bonifica amianto;

Visto il D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7 Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e alle Province autonome di Trento e di Bolzano per l'adozione di piani di protezione, di decontaminazione, di smaltimento e di bonifica dell'ambiente, ai fini della difesa dai pericoli derivanti dall'amianto;

Vista la D.G.R. n. 93/2008 e ss.mm.ii. che disciplina l'assolvimento della formazione, in materia di igiene, del personale che opera nelle imprese alimentari;

Tenuto conto delle modifiche effettuate da INAPP di alcuni risultati attesi del profilo “Addetto qualificato alla cucina (cuoco)” relative all'impiazzamento estetico e delle conseguenti variazioni delle UC di preparazione dei piatti al fine

di per permettere una migliore associazione all'ADA 19.13.31 - "Preparazione degli alimenti e allestimento piatti";

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 revisioni agli standard di profilo professionale e di percorso formativo, di cui agli allegati;

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 competenti istanze nazionali, con la conseguente opportuna previsione di demandare ad atto del dirigente regionale del Servizio competente gli eventuali allineamenti tecnici da essa discendenti;

Vista la D.G.R. n. 834 del 25 luglio 2016 "Quadro regolamentare unitario concernente il Sistema integrato di certificazione delle competenze e riconoscimento dei crediti formativi in attuazione del D.M. 30 giugno 2015 - Adozione" e in particolare, l'art. 6, commi 2 e 3, che le proposte di aggiornamento e manutenzione al repertorio possono essere avanzate dai servizi regionali competenti per materia;

Vista la legge regionale 14 febbraio 2018, n. 1 "Sistema integrato per il mercato del lavoro, l'apprendimento permanente e la promozione dell'occupazione. Istituzione dell'Agenzia regionale per le politiche attive del lavoro" che istituisce ARPAL Umbria;

Richiamato l'art. 14, c. 1-4, L.R. n. 1/2018 "Funzioni dell'ARPAL Umbria" che disciplina la transizione in capo ad ARPAL Umbria delle competenze regionali in materia di politiche attive del lavoro;

Vista la D.G.R. n. 366/2018 "Art. 49, comma 4, della L.R. 14 febbraio 2018, n. 1 Sistema integrato per il mercato del lavoro, l'apprendimento permanente e la promozione dell'occupazione. Istituzione dell'Agenzia regionale per le politiche attive del lavoro - Approvazione articolazione organizzativa dell'ARPAL Umbria";

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 approvare l'inserimento, nel repertorio regionale degli standard di percorso formativo, degli standard formativi riportati negli allegati, parti integranti e sostanziali del presente atto:

Standard di percorso formativo

- Pre-adozione dello standard formativo di "Tecnico competente in acustica ai sensi del decreto legislativo 17 febbraio 2017, n. 42, art. 22, lett. b)" - Allegato 1;
- Standard di percorso formativo A finalizzato all'abilitazione dei lavoratori addetti alle attività di rimozione, smaltimento e bonifica amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 - Allegato 2;
- Standard di percorso formativo B1 finalizzato all'abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7 - Allegato 3;
- Standard di percorso formativo B2 finalizzato all'abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7 - Allegato 4;
- Modulo compensativo per coloro che dispongano di attestazione di frequenza con profitto in esito al percorso B2 "Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7", finalizzato all'ottenimento dell'abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7 - Allegato 5;
- Modulo compensativo per coloro che dispongano di attestazione di frequenza con profitto in esito al percorso B1 "Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7", finalizzato all'ottenimento dell'abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7 - Allegato 6.

2. Di approvare la revisione dei profili professionali e di percorso formativo di seguito elencati, già iscritti al Repertorio Regionale e riportati negli allegati, parti integranti e sostanziali del presente atto:

SEP tessile, abbigliamento, calzature e sistema moda:

- Standard professionale e formativo relativo ad "Addetto qualificato maglierista" - Allegati 7 a/b.

SEP servizi turistici:

- Standard professionale e formativo relativo ad "Addetto qualificato alla cucina (cuoco)" - Allegati 8 a/b.

SEP produzioni alimentari:

- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato gelatiere” - Allegati 9 a/b;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato panificatore” - Allegati 10 a/b;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato pasticciere” - Allegati 11 a/b;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)” - Allegati 12 a/b;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato birraio artigianale” - Allegati 13 a/b;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato cioccolatiere” - Allegati 14 a/b.

SEP agricoltura, silvicoltura e pesca:

• Standard professionale e formativo relativo ad “Manutentore del verde ai sensi dell’articolo 12, comma 2, della legge 28 luglio 2016, n. 154” - Allegati 15 a/b.

3. Di modificare la D.G.R. n. 834 del 25 luglio 2016 prevedendo che i riferimenti ai “*servizi regionali competenti*” sono da intendersi come “*servizi di ARPAL Umbria competenti*”, sulla base della D.G.R. n. 366/18;

4. Di stabilire che ARPAL Umbria, nel rispetto dell’art. 14 della L.R. n. 1/2018, provveda alla manutenzione evolutiva del repertorio degli standard professionali e formativi mediante l’adozione di proprie determinazioni da pubblicare nel bollettino regionale;

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

Il vice Presidente
PAPARELLI

(su proposta dell’assessore Paparelli)

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Oggetto: “Repertori regionali “Standard professionali” e “Standard di percorso formativo”: revisione di standard esistenti, approvazione di ulteriori standard di percorso formativo e integrazione alla D.G.R. n. 834/2016”.

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*”.

Con il presente atto si propone di approvare la revisione dei profili professionali e di percorso formativo di seguito elencati, già iscritti al repertorio regionale.

• SEP tessile, abbigliamento, calzature e sistema moda:

— Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato maglierista”; aggiunta di due UC/UFC opzionali di specializzazione: “stiratura dei capi per la loro modellazione” e “prototipazione”.

L’inserimento di tali due nuove UC comporta l’aggiunta al profilo professionale dell’ADA.8.146.438 - Stiratura e controllo capi di abbigliamento e per la casa.

• SEP servizi turistici:

— Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato alla cucina (cuoco)”. È stato necessario revisionare gli standard a seguito delle modifiche effettuate da INAPP di alcuni risultati attesi del profilo, in particolare apportando una piccola variazione nelle abilità e conoscenze (relative all’impiattamento estetico) delle UC di preparazione dei piatti per permettere una migliore associazione all’ADA 19.13.31 - “Preparazione degli alimenti e allestimento piatti”.

• SEP Produzioni alimentari:

- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato gelatiere”;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato panificatore”;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato pasticciere”;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)”;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato birraio artigianale”;
- Standard professionale e formativo relativo ad “Addetto qualificato cioccolatiere”.

Si è proceduto alla modifica delle UC e UFC in materia di igiene, del Modulo “Sistema di garanzia dell’igiene dei prodotti alimentari”, al fine di rendere possibile il rilascio di attestazione, valida ai fini dell’assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della D.G.R. n. 93/2008 e ss.mm.ii.

Al fine del rilascio dell’attestazione, la frequenza della UFC “Sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del

luogo di lavoro” deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento; l’eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella “Determinazione dirigenziale n. 4763 del 1° luglio 2011, integrazione alla D.G.R. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004”. Modifica all’interno del Modulo “Sistema di garanzia dell’igiene dei prodotti alimentari” (così modificato: Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, Regolamenti CE n. 852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona).

Gli Standard professionale e formativo regolamentato “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” sono stati revisionati sulla base delle modifiche (di contenuto e durata) definite nell’Accordo Stato Regioni del 22 febbraio 2018 che sostituisce il precedente Accordo dell’8 giugno 2017; i nuovi standard “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” sostituiscono, pertanto, quelli attualmente a repertorio.

Si propone, inoltre, di approvare l’inserimento, nel repertorio regionale degli standard di percorso formativo, degli standard formativi di seguito riportati.

- Pre-adozione dello standard formativo di “Tecnico competente in acustica ai sensi del decreto legislativo 17 febbraio 2017, n. 42, art. 22, lett. b)” in attesa delle linee guida del Ministero dell’Ambiente; l’adozione avverrà solo dopo la conformità data dal Ministero dell’Ambiente e il successivo invio al tavolo tecnico dello standard preadottato, chiedendo risposta con termine prescrittivo (silenzio assenso entro 30 gg);

- Standard di percorso formativo A finalizzato all’abilitazione dei lavoratori addetti alle attività di rimozione, smaltimento e bonifica amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002;

- Standard di percorso formativo B1 finalizzato all’abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7;

- Standard di percorso formativo B2 finalizzato all’abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7;

- Modulo compensativo per coloro che dispongano di attestazione di frequenza con profitto in esito al percorso B2 “Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7”, finalizzato all’ottenimento dell’Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7;

- Modulo compensativo per coloro che dispongano di attestazione di frequenza con profitto in esito al percorso B1 “Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7”, finalizzato all’ottenimento dell’abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, art. 10, c. 7.

- 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 15a);

- 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 15b).

Con legge regionale 14 febbraio 2018, n. 1 viene istituita l’Agenzia regionale per le politiche attive del lavoro, l’art. 14, c. 1-4, “Funzioni dell’ARPAL Umbria” disciplina la transizione in capo ad ARPAL Umbria delle competenze regionali in materia di politiche attive del lavoro; si rende necessaria, pertanto, la revisione della D.G.R. n. 834/16 specificando che tutti i riferimenti ai “servizi regionali competenti” sono da intendersi come “servizi di Arpal Umbria competenti”, anche sulla base della D.G.R. n. 366/18 “Art. 49, comma 4 L.R. 14 febbraio 2018, n. 1 - Sistema integrato per il mercato del lavoro, l’apprendimento permanente e la promozione dell’occupazione. Istituzione dell’Agenzia regionale per le politiche attive del lavoro. Approvazione articolazione organizzativa dell’ARPAL Umbria”.

ARPAL Umbria, nel rispetto dell’art. 14 della L.R. n. 1/2018, provvederà alla manutenzione evolutiva del repertorio degli standard professionali e formativi mediante l’adozione di proprie determinazioni da pubblicare nel Bollettino regionale.

Tutto ciò premesso si propone alla Giunta regionale:

Omissis

(Vedasi dispositivo deliberazione)

Standard di Percorso Formativo Tecnico competente in acustica ai sensi del Decreto Legislativo 17 febbraio 2017, n. 42 , art. 22, lett. b)

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 180 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 1</i>
Modulo di inquadramento 1. "Fondamenti di acustica"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base utili per operare nei settori dell'acustica applicata agli ambienti di lavoro e all'industria, dell'acustica forense e della pianificazione e progettazione acustica rispettivamente per l'ambiente esterno e interno.</i> 	8	Amnesso il ricorso alla FaD
Modulo di inquadramento 2. "La propagazione del suono e l'acustica degli ambienti confinati"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative alle modalità di propagazione del suono e l'acustica degli ambienti confinati.</i> 	8	Amnesso il ricorso alla FaD
Modulo di inquadramento 3. "Strumentazione e tecniche di misura"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze necessarie al fine di poter utilizzare e mantenere la strumentazione per le misure fonometriche.</i> 	16	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 4. "La normativa nazionale, regionale e regolamentazione comunale"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere ed applicare correttamente la normativa che disciplina la materia di inquinamento acustico</i> 	16	Amnesso il ricorso alla FaD
Modulo 5. "Il rumore delle infrastrutture di trasporto lineari"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a realizzare accertamenti strumentali o stime previsionali, in ambito delle infrastrutture di trasporto lineare, in conformità ai metodi e ai protocolli derivanti dalla normativa vigente, a proporre interventi correttivi e di bonifica e a svolgere le relative attività di controllo.</i> 	12	Non ammesso il ricorso alla FaD

- 1) Per i moduli a maggiore specificità tecnico pratica sono da svolgere attività relative ad Analisi sui dati rilevati (elaborazioni su tracciati, elaborazioni statistiche, valutazioni criterio differenziale, etc.) e Valutazioni previsionali (valutazioni con calcolo previsionale semplificato, complesso, specifico, etc.) così come previsto al punto 3.3.- Indicazioni operative per l'organizzazione delle esercitazioni pratiche delle Linee guida del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare per l'istruzione delle richieste di autorizzazione dei corsi abilitanti in acustica per tecnici competenti sottoposte al Tavolo tecnico di coordinamento previsto dall'articolo 23 del decreto legislativo n. 42 del 17 febbraio 2017.

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni 2
Modulo 6. "Il rumore delle infrastrutture di trasporto aeroportuali"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a realizzare accertamenti strumentali o stime previsionali, in ambito delle infrastrutture di trasporto aeroportuale, in conformità ai metodi e ai protocolli derivanti dalla normativa vigente, a proporre interventi correttivi e di bonifica e a svolgere le relative attività di controllo. 	8	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 7. "Altri regolamenti nazionali e normativa dell'Unione Europea"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze utili a comprendere ed applicare correttamente la normativa che disciplina la materia di inquinamento acustico. 	8	Ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 8. "I requisiti acustici passivi degli edifici"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a realizzare accertamenti strumentali relativi al collaudo in opera dei requisiti acustici passivi degli edifici o dei suoi componenti. 	16	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 9. "Criteri esecutivi per la pianificazione, risanamento ed il controllo delle emissioni di rumore"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a realizzare piani di classificazione acustica e predisporre programmi di intervento, piani di azione o i piani di risanamento. 	12	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 10. "Rumore e vibrazioni negli ambienti di lavoro"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate ad effettuare la determinazione ex ante ed ex post, mediante misurazioni e calcoli, del rispetto dei valori limite stabiliti dalla normativa vigente, il controllo e gli interventi correttivi, negli ambienti di lavoro 	8	Non ammesso il ricorso alla FaD

2) Per i moduli a maggiore specificità tecnico pratica sono da svolgere attività relative ad Analisi sui dati rilevati (elaborazioni su tracciati, elaborazioni statistiche, valutazioni criterio differenziale, etc.) e Valutazioni previsionali (valutazioni con calcolo previsionale semplificato, complesso, specifico, etc.) così come previsto al punto 3.3.- Indicazioni operative per l'organizzazione delle esercitazioni pratiche delle Linee guida del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare per l'istruzione delle richieste di autorizzazione dei corsi abilitanti in acustica per tecnici competenti sottoposte al Tavolo tecnico di coordinamento previsto dall'articolo 23 del decreto legislativo n. 42 del 17 febbraio 2017.

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni 3
Modulo 11. "Acustica forense"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a poter affrontare contenziosi relativi ai vari aspetti della normativa in materia di inquinamento acustico. 	8	Ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 12. "Esercitazioni pratiche: uso fonometri e software di acquisizione"	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo del percorso formativo 	24	Non ammesso il ricorso alla FaD E' richiesta la produzione di relazioni tecniche
Modulo 13. "Esercitazioni pratiche: uso dei software per la progettazione in edilizia"	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo del percorso formativo 	12	Non ammesso il ricorso alla FaD E' richiesta la produzione di relazioni tecniche
Modulo 14. "Esercitazioni pratiche: uso dei software per la propagazione sonora"	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo del percorso formativo 	24	Non ammesso il ricorso alla FaD E' richiesta la produzione di relazioni tecniche

3) Per i moduli a maggiore specificità tecnico pratica e le esercitazioni pratiche sono da svolgere attività relative ad Analisi sui dati rilevati (elaborazioni su tracciati, elaborazioni statistiche, valutazioni criterio differenziale, etc.) e Valutazioni previsionali (valutazioni con calcolo previsionale semplificato, complesso, specifico, etc.) così come previsto al punto 3.3.- Indicazioni operative per l'organizzazione delle esercitazioni pratiche delle Linee guida del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare per l'istruzione delle richieste di autorizzazione dei corsi abilitanti in acustica per tecnici competenti sottoposte al Tavolo tecnico di coordinamento previsto dall'articolo 23 del decreto legislativo n. 42 del 17 febbraio 2017.

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello C1 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.
- I docenti formatori devono possedere i titoli come richiesti dal Decreto Legislativo n. 42 del 17/02/2017, Allegato 2, parte B, punto 1 e dalle Linee guida del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare per l'istruzione delle richieste di autorizzazione dei corsi abilitanti in acustica per tecnici competenti sottoposte al Tavolo tecnico di coordinamento previsto dall'articolo 23 del decreto legislativo n. 42 del 17 febbraio 2017.
- Le esercitazioni pratiche devono essere organizzate per gruppi di lavoro composti da un massimo di 6 partecipanti.
- Il corso abilitante prevede la stesura di almeno 4 relazioni tecniche elaborate da ogni partecipante a seguito delle esercitazioni pratiche riconducibili agli argomenti dell'acustica ambientale.
- Il corso abilitante deve essere svolto in un arco temporale non superiore a dodici mesi
- Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. Non sono ammesse assenze negli specifici moduli di esercitazioni pratiche.
- 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. L'esame e la commissione sono composti così come definito nel Decreto Legislativo n. 42 del 17/02/2017, Allegato 2, parte B, punto 2, e nelle Linee guida del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare per l'istruzione delle richieste di autorizzazione dei corsi abilitanti in acustica per tecnici competenti sottoposte al Tavolo tecnico di coordinamento previsto dall'articolo 23 del decreto legislativo n. 42 del 17 febbraio 2017:
 - L'esame è predisposto e tenuto da una commissione composta da tre membri: due scelti tra i docenti del corso abilitante e il terzo indicato dalla regione, comunque non in conflitto di interessi. Tutti i membri della commissione devono essere tecnici competenti in acustica.
 - L'esame è composto da tre prove: A. una prova scritta per verificare le competenze tecnico scientifiche necessarie ad affrontare le situazioni più frequenti nell'ambito professionale: al riguardo, saranno previsti uno o più scenari acustici appositamente ricreati e sui quali il candidato dovrà esprimere le proprie soluzioni di indagine e di verifica dei limiti normativi; B. una prova orale per valutare le competenze generali; C. una prova pratica per verificare l'esperienza maturata durante le esercitazioni, saggiando le capacità del discente ad organizzare e gestire una misura.
- Attestazione rilasciata: Attestato di Frequenza con esplicita indicazione di validità ai fini dell'Abilitazione dei Tecnici competenti in Acustica ai sensi del Decreto Legislativo n. 42 del 17/02/2017, art.22, lett. b).

Standard di Percorso Formativo A. finalizzato all'Abilitazione dei lavoratori addetti alle attività di rimozione, smaltimento e bonifica amianto ai sensi della D.G.R. n.361/2002

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 32 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>
Modulo 1. Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere ed applicare correttamente la normativa che disciplina l'attività dei lavoratori addetti alla rimozione, smaltimento e bonifica amianto:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>concetti generali sulla tutela della salute e sui rischi lavorativi</i> • <i>quadro generale sugli obblighi, i diritti e i doveri dei lavoratori</i> • <i>evoluzione della normativa in materia, con particolare attenzione al ruolo di tutela dei lavoratori</i> • <i>legislazione specifica sull'amianto</i> 	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 2. "Amianto: caratteristiche e rischi"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in relative alle caratteristiche ed ai rischi dell'amianto:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>caratteristiche dell'amianto, proprietà fisiche e tecnologiche</i> • <i>rischio amianto e salute umana, danni causati dall'esposizione a fibre di amianto</i> • <i>misure di prevenzione per il rischio specifico, uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (in particolare DPI respiratori)</i> • <i>applicazione delle finalità degli accertamenti sanitari preventivi e periodici sugli esposti ad amianto</i> 	4	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 3. "Lavoro in cantiere: rischi e prevenzione"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di rischi e prevenzione in cantiere al fine di lavorare in un contesto sicuro: <ul style="list-style-type: none"> • rischi generici connessi con la specifica attività nei cantieri di bonifica • rischi specifici da amianto, cadute dall'alto, incendi, elettricità e misure per la prevenzione • misure di prevenzione per il rischio specifico, uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (in particolare DPI respiratori e abbigliamento specifico) 	4	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 4. "Trattamento dei materiali compatti"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità utili al trattamento dei materiali compatti: <ul style="list-style-type: none"> • trattamento dei materiali compatti (cemento amianto, vinil amianto) • procedure di rimozione, deposito, confezionamento, decontaminazione di materiali e persone • scelta ed utilizzo delle tecniche di glove-bag, procedure operative e decontaminazione di materiali e persone 	4	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 5. "Sicurezza in cantiere con materiali friabili"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a lavorare in sicurezza in cantiere con materiali friabili: <ul style="list-style-type: none"> • strumenti ed attività per la sicurezza in cantiere • attività in presenza di materiali friabili: predisposizione dei locali, allestimento, confinamento statico e dinamico • utilizzo dei filtri, estrattori d'aria, cabine di decontaminazione • percorsi del personale e dei materiali • trattamento materiali • decontaminazione dei DPI e delle attrezzature 	4	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 6. "I rifiuti"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a trattare i rifiuti: <ul style="list-style-type: none"> • deposito dei rifiuti • procedure per lo smaltimento • trasporto e smaltimento in discarica 	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Simulazioni ed esercitazioni pratiche	<ul style="list-style-type: none"> • Simulazione di attività di bonifica in cantiere comprendente rimozione, smaltimento di materiali contenenti amianto in matrice compatta e friabile • Prove pratiche di utilizzo dei DPI, dei sistemi di sicurezza e delle attrezzature • Esercitazione sull'utilizzo dei percorsi da seguire all'interno delle unità di decontaminazione • Simulazione delle procedure da mettere in atto in caso di emergenza 	12	<p>Le esercitazioni devo essere eseguite presso un cantiere reale o un cantiere scuola (ricostruito fedelmente).</p> <p>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD</p>

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 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.
- Al momento di avvio del percorso formativo dovrà essere somministrato un test di verifica delle conoscenze/competenze in accesso sui contenuti del corso che sarà poi riutilizzato come test finale di verifica dell'apprendimento
- I docenti formatori devono possedere i titoli come richiesti nella D.G.R. n. 361/2002
- Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo
- 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. La Commissione, composta così come definito nella D.G.R. n. 361/2002, garantisce il rispetto dei principi di collegialità, oggettività, terzietà ed indipendenza
- Attestazione rilasciata: Attestato di Frequenza con profitto con esplicita indicazione di validità ai fini dell'Abilitazione dei lavoratori addetti alle attività di rimozione, smaltimento e bonifica amianto ai sensi della D.G.R. n. 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7

Standard di Percorso Formativo B1. finalizzato all' *Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n.361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7*

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 50 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>
Modulo 1. Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere ed applicare correttamente la normativa che disciplina l'attività dei dirigenti :</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>quadro normativo ed evoluzione storica sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/2008)</i> • <i>concetti generali di prevenzione con particolare riferimento al ruolo del dirigente, alle responsabilità e agli obblighi</i> 	6	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 2. "Caratteristiche dell'amianto e rischi connessi con l'esposizione "	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche ed ai rischi dell'amianto:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>caratteristiche dell'amianto, proprietà fisiche e tecnologiche</i> • <i>rischio amianto e salute umana, danni causati dall'esposizione a fibre di amianto</i> • <i>esplicazione delle finalità degli accertamenti sanitari preventivi e periodici sugli esposti ad amianto</i> 	6	Non ammesso il ricorso alla FaD

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
Modulo 3. "Lavoro in cantiere: rischi e prevenzione"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di rischi e prevenzione in cantiere al fine di lavorare in un contesto sicuro:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>rischi generici connessi con la specifica attività nei cantieri di bonifica</i> • <i>rischi specifici da amianto, cadute dall'alto, incendi, elettricità e misure per la prevenzione</i> • <i>misure di prevenzione per il rischio specifico, scelta adeguata e uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (in particolare DPI respiratori e abbigliamento specifico) e delle attrezzature</i> 	4	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 4. "Bonifica materiali compatti"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità utili alla bonifica dei materiali compatti:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>i cantieri per la lavorazione di materiali compatti</i> • <i>procedure di rimozione, incapsulamento e confinamento</i> • <i>deposito, confezionamento dei rifiuti e loro smaltimento</i> • <i>trattamento dei materiali e decontaminazione di materiali e persone</i> • <i>scelta della tecnica del glove-bag, procedure operative, metodi di decontaminazione</i> 	6	Non ammesso il ricorso alla FaD

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 5. "Cantieri in presenza di materiali friabili"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate alla sicurezza in cantiere con materiali friabili:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>predisposizione locali e allestimento cantiere</i> • <i>confinamento statico e dinamico, sistemi di controllo</i> • <i>utilizzo e gestione di aspiratori con filtro assoluto e di estrattori d'aria</i> • <i>montaggio e uso della cabina di decontaminazione</i> • <i>percorsi differenziati per personale e materiali contaminati</i> • <i>trattamento preliminare, tecniche di imbizione del materiale, rimozione, confezionamento e decontaminazione</i> • <i>procedure di accesso e vestizione, sistemi di decontaminazione</i> • <i>depositi e smaltimento rifiuti</i> 	6	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 6. "Gestione della sicurezza nei cantieri di bonifica"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate alla gestione della sicurezza in cantiere:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>pianificazione e gestione in sicurezza in un cantiere di bonifica</i> • <i>corretta esecuzione di controllo e monitoraggio ambientali per la rilevazione dell'inquinamento da amianto</i> • <i>procedure e campionamenti per analisi (MOC e SEM)</i> • <i>redazione di un piano di lavoro e controllo sulla corretta attuazione in corso d'opera</i> • <i>procedure per la restituzione dei locali bonificati</i> • <i>corrette modalità di affrontare e risolvere situazioni di emergenza</i> 	6	Non ammesso il ricorso alla FaD

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 7. "Gestione dei rifiuti"	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a trattare i rifiuti: <ul style="list-style-type: none"> ● classificazione dei rifiuti ● procedure per lo smaltimento ● trasporto e smaltimento in discarica 	4	Non ammesso il ricorso alla FaD
Simulazioni ed esercitazioni pratiche	<ul style="list-style-type: none"> ● Predisposizione pratica di un piano di lavoro ● Criteri di scelta dei sistemi di bonifica e di valutazione delle situazioni a rischio ● Metodologia per l'attuazione delle norme relative alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali in cantiere ● Procedure di lavoro e coordinamento nelle attività di bonifica, manutenzione, controllo, smaltimento ● Addestramento al corretto utilizzo di apparecchiature di prevenzione e controllo ● Utilizzo dei DPI: manutenzione, controllo ed addestramento dei lavoratori al loro impiego, isolamento e ventilazione da impiegare nell'allestimento dei cantieri ● Gestione degli strumenti informativi previsti dalla normativa compresi quelli da attivare in caso di incidenti ● Procedure da attivare nelle situazioni di emergenza ● Metodi di restituibilità di aree, edifici, impianti e mezzi bonificati ● Gestione corretto smaltimento dei rifiuti 	12	Non ammesso il ricorso alla FaD

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 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.
- Al momento di avvio del percorso formativo dovrà essere somministrato un test di verifica delle conoscenze/competenze in accesso sui contenuti del corso che sarà poi riutilizzato come test finale di verifica dell'apprendimento.
- I docenti formatori devono possedere i titoli come richiesti nella D.G.R. n.361/2002
- Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo
- 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. La Commissione, composta così come definito nella D.G.R. n. 361/2002, garantisce il rispetto dei principi di collegialità, oggettività, terzietà ed indipendenza
- Attestazione rilasciata: Attestato di Frequenza con profitto con esplicita indicazione di validità ai fini dell'Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n.361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7

Standard di Percorso Formativo B2. finalizzato all' **Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto** ai sensi della D.G.R. n.361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 50 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>
Modulo 1. Normativa	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Acquisire le conoscenze utili a comprendere ed applicare correttamente la normativa che disciplina l'attività dei dirigenti :</i> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>quadro normativo ed evoluzione storica sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/2008)</i> ● <i>concetti generali di prevenzione con particolare riferimento al ruolo del dirigente, alle responsabilità e agli obblighi</i> ● <i>Legislazione relativa allo smaltimento dei rifiuti</i> 	6	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 2. "Caratteristiche dell'amianto e rischi connessi con l'esposizione"	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche ed ai rischi dell'amianto:</i> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>caratteristiche dell'amianto, proprietà fisiche e tecnologiche</i> ● <i>rischio amianto e salute umana, danni causati dall'esposizione a fibre di amianto</i> ● <i>esplicazione delle finalità degli accertamenti sanitari preventivi e periodici sugli esposti ad amianto</i> 	6	Non ammesso il ricorso alla FaD

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 3. "Lavoro in cantiere: rischi e prevenzione"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di rischi e prevenzione in cantiere al fine di lavorare in un contesto sicuro: <ul style="list-style-type: none"> • rischi generici connessi con la specifica attività di smaltimento amianto • rischi specifici da amianto, cadute dall'alto, incendi, elettricità e misure per la prevenzione • misure di prevenzione per il rischio specifico, scelta adeguata e uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (in particolare DPI respiratori e abbigliamento specifico) e delle attrezzature 	4	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 4. "Materiali compatti"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità utili al trattamento e allo smaltimento dei materiali compatti: <ul style="list-style-type: none"> • i cantieri per la lavorazione di materiali compatti • deposito, confezionamento dei rifiuti e loro smaltimento • trattamento dei materiali e decontaminazione di materiali e persone • glove-bag, metodi di decontaminazione 	4	Non ammesso il ricorso alla FaD

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 5. "Materiali friabili"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate alla sicurezza in cantiere ed allo smaltimento di materiali friabili: <ul style="list-style-type: none"> • strumenti ed attività per la sicurezza in cantiere • attività in presenza di materiali friabili • filtri, estrattori d'aria, cabine di decontaminazione • percorsi del personale e dei materiali • trattamento materiali • decontaminazione dei DPI e delle attrezzature • depositi e smaltimento rifiuti 	4	Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 6. "Pianificazione e gestione in sicurezza delle attività di smaltimento"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate alla pianificazione e gestione della sicurezza delle attività di smaltimento: <ul style="list-style-type: none"> • pianificazione e gestione in sicurezza delle attività di smaltimento • corretta esecuzione di controllo e monitoraggio ambientali per la rilevazione dell'inquinamento da amianto • redazione di un piano di lavoro e controllo sulla corretta attuazione in corso d'opera • rischi collegati ad infortuni causati da macchine operatrici • corrette modalità di affrontare e risolvere situazioni di emergenza 	8	Non ammesso il ricorso alla FaD

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 7. "Gestione dei rifiuti"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a trattare i rifiuti: <ul style="list-style-type: none"> • classificazione dei rifiuti • procedure per lo smaltimento • modalità di trasporto e smaltimento in discarica 	6	Non ammesso il ricorso alla FaD
Simulazioni ed esercitazioni pratiche	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Predisposizione pratica di un piano di lavoro</i> • <i>Criteri di scelta dei sistemi di smaltimento</i> • <i>Metodologia per l'attuazione delle norme relative alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali in cantiere</i> • <i>Procedure di lavoro e coordinamento nelle attività di bonifica, manutenzione, controllo, smaltimento</i> • <i>Addestramento al corretto utilizzo di apparecchiature di prevenzione e controllo</i> • <i>Utilizzo dei DPI: manutenzione, controllo ed addestramento dei lavoratori al loro impiego, isolamento e ventilazione da impiegare nell'allestimento dei cantieri</i> • <i>Gestione degli strumenti informativi previsti dalla normativa compresi quelli da attivare in caso di incidenti</i> • <i>Procedure da attivare nelle situazioni di emergenza</i> • <i>Gestione corretto smaltimento dei rifiuti</i> 	12	Non ammesso il ricorso alla FaD

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 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.
- Al momento di avvio del percorso formativo dovrà essere somministrato un test di verifica delle conoscenze/competenze in accesso sui contenuti del corso che sarà poi riutilizzato come test finale di verifica dell'apprendimento.
- I docenti formatori devono possedere i titoli come richiesti nella D.G.R. n.361/2002
- Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo
- 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. La Commissione, composta così come definito nella D.G.R. n. 361/2002, garantisce il rispetto dei principi di collegialità, oggettività, terzietà ed indipendenza
- Attestazione rilasciata: Attestato di Frequenza con profitto con esplicita indicazione di validità ai fini dell'Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n.361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7

Modulo compensativo per coloro che dispongano di Attestazione di frequenza con profitto in esito al percorso B1 "Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della DGR 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7", finalizzato all'ottenimento dell'Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n.361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 50 ore
- ARTICOLAZIONE MINIMA DEL CORSO FORMATIVO: vedi tavola

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 1	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a gestire l'attività di smaltimento amianto: <ul style="list-style-type: none"> ● legislazione relativa allo smaltimento dell'amianto ● procedure di smaltimento amianto ● pianificazione e gestione in sicurezza delle attività di smaltimento amianto ● modalità trasporto rifiuti ● rischi collegati ad infortuni causati da macchine operatrici 	8 --	

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI CORSO

- Possesso di Attestato di frequenza con profitto in esito al percorso B2 "Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della DGR 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7"
- I docenti formatori devono possedere i titoli come richiesti nella D.G.R. n.361/2002
- Il modulo è concluso da valutazione didattica svolta dal soggetto attuatore da conservare agli atti ai fini del rilascio dell'Attestato di frequenza
- Attestazione rilasciata: Attestato di Frequenza con esplicita indicazione di validità ai fini dell'Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della D.G.R. n.361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7

Modulo compensativo per coloro che dispongano di Attestazione di frequenza con profitto in esito al percorso B2 "Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della DGR 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7", finalizzato all'ottenimento dell'Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n.361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 8 ore
- ARTICOLAZIONE MINIMA DEL CORSO FORMATIVO: vedi tavola

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
Modulo 1	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità finalizzate a gestire l'attività di bonifica e rimozione amianto: <ul style="list-style-type: none"> • legislazione relativa alla bonifica e alla rimozione dell'amianto • procedure di bonifica e rimozione amianto • pianificazione e gestione in sicurezza delle attività di bonifica e rimozione amianto 	8 --	

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI CORSO

- Possesso di Attestato di frequenza con profitto in esito al percorso B2 "Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di smaltimento amianto ai sensi della DGR 361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7"
- I docenti formatori devono possedere i titoli come richiesti nella D.G.R. n.361/2002
- Il modulo è concluso da valutazione didattica svolta dal soggetto attuatore da conservare agli atti ai fini del rilascio dell'Attestato di frequenza
- Attestazione rilasciata: Attestato di Frequenza con esplicita indicazione di validità ai fini dell'Abilitazione dei dirigenti di aziende che svolgono attività di bonifica e rimozione amianto ai sensi della D.G.R. n.361/2002 e del D.P.R. 8 agosto 1994, Art. 10, c. 7

Addetto qualificato maglierista

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato maglierista

- **Definizione**

L'Addetto qualificato maglierista, utilizzando i macchinari e i telai idonei al tipo di prodotto da realizzare e sulla base di prescrizioni, cicli di lavoro o disegni di modelli, opera nella fase di tessitura/smacchinatura di un capo di maglieria. Opera altresì nella fase di controllo di qualità del capo sia nelle diverse fasi di produzione e confezionamento (tessitura/smacchinatura, rimaglio, rammendo, finitura, lavaggio, stiratura ed imbustaggio), fornendo alle figure professionali responsabili di tali fasi indicazioni e specifiche sulle azioni correttive da mettere in atto per la realizzazione del prodotto ad arte e regola.

- **Livello**

– Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.5.3.2.2 - Maglieristi

- **Area/settore economico di attività**

– Area professionale del repertorio: Tessile, abbigliamento, calzature, sistema moda

ATECO 2007:

14.3 Fabbricazione di articoli di maglieria

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

- ADA.8.170.549 - Tessitura a maglia di teli e parti calate in maglia (lavorazione a maglia in trama e lavorazione a maglia in catena)
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Preparazione delle spole da utilizzare sul telaio*
 - *Approntamento e impostazione di macchine per la tessitura a maglia con macchine rettilinee/circolari, sulla base dello schema definito*
 - *Riconoscimento dei fili necessari a costruire gli intrecci in maglia*
 - *Valutazione della resa dei filati in rapporto alla composizione, finezza, intrecci, accostamenti, materiali diversi e tecnologia*
 - *Valutazione ordini di grandezza e proporzioni relative per la riproduzione del telo o di parti calate secondo le misure date*
 - *Riconoscimento dei punti di maglia: rasato, maglia unita, jacquard, intarsio, sagomate per la tessitura del capo*
 - *Applicazione delle tecniche di tessitura di maglieria a tricot e sagomata, tenendo conto di titolo del filato, gradazione e resa*
 - *Individuazione di eventuali difetti che potrebbero pregiudicare la qualità delle pezze prodotte*
 - *Esecuzione delle operazioni di pulizia di impianti e macchine*
- 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: –
 - ADA.8.146.438 - Stiratura e controllo capi di abbigliamento e per la casa
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Stiratura del capo o delle partite dei tessuti/pellami/teli maglia sgualciti mantenendo la forma dei componenti cuciti.*
 - *Conferimento della forma tridimensionale alle superficie piane dei tessuti/pellame/telo maglia sfruttando l'elasticità delle fibre.*
 - *Smacchiature dei capi di macchie o sporco derivati dalla lavorazione.*
 - *Apprettatura delle singole componenti del capo (es. collo, polsini, ecc.).*
 - *Individuazione e segnalazione di eventuali difetti/diformità del capo rispetto alle specifiche tecniche previste.*
 - *Attivazione delle procedure previste per i capi non conformi.*
 - 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: –

- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'Addetto qualificato maglierista opera sia in laboratori o piccole aziende di maglieria, sia nelle aziende più grandi e con un modello organizzativo più strutturato, con grado di autonomia e responsabilità diverse in funzione della presenza o meno di figure che si occupano rispettivamente della conduzione dei telai, della confezione, del lavaggio, del finissaggio e del controllo del prodotto finito.

- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione non richiede il possesso di una specifica abilitazione, tuttavia, il mercato del lavoro richiede di solito il possesso di una qualifica o esperienza professionale nel settore.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Preparazione di filati necessari al tipo di filatura	Selezionare fibre e filati in base alle direttive del Responsabile di Produzione e/o alle specifiche tecniche di produzione.
Preparazione, allestimento ed utilizzo di macchine per la tessitura del modello di maglieria	Predisporre, sulla base delle specifiche di produzione, le macchine per la tessitura e il confezionamento dei prodotti di maglieria.
Tessitura/smacchinatura	Realizzare lavorazioni tessili utilizzando le macchine da maglieria: posizionare sul ripiano della macchina il filato per la tessitura, avviare la produzione del capo e misurare/rilevare i valori di realizzazione di ogni singolo pezzo per verificarne la conformità alle specifiche di produzione.
Controllo della qualità del capo nelle fasi di produzione, finitura e confezionamento	Effettuare il controllo di qualità del capo nelle diverse fasi del processo di produzione, finitura e confezionamento (tessitura/smacchinatura, rimaglio, rammendo, finitura e confezionamento), fornendo indicazioni e specifiche sulle azioni correttive da mettere in atto per la realizzazione del prodotto ad arte e regola.

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 le professioni nel settore della produzione dei capi di maglieria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.3 "Approntare materiali, strumentazione e macchinari per la lavorazione della maglieria - Maglierista"
	UC.4 "Eseguire la tessitura/smacchinatura"
	UC.5 "Controllare la qualità del capo nella fase di produzione, di finitura e di confezionamento"
	UC.OPZIONALE "Approntare materiali, strumentazione e macchinari per la stiratura dei capi per la loro modellazione e prototipazione"
	UC.OPZIONALE "Eseguire la stiratura per la modellazione e la prototipazione e la produzione in serie di capi di maglieria"
Gestire i fattori produttivi	UC.6 "Interagire con le altre risorse professionali dell'organizzazione – tessile e abbigliamento"
	UC.7 "Lavorare in sicurezza - laboratorio maglieria"
	UC.8 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"

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 le professioni nel settore della produzione dei capi di maglieria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Comprendere e gestire gli aspetti normativi e le tendenze evolutive propri della prestazione professionale nel settore della produzione dei capi di maglieria.

Abilità

- **Analizzare il settore delle lavorazioni tessili e maglieria, le sue relazioni con altri settori ed i principali processi produttivi che lo caratterizzano**
 - Conoscere e comprendere le caratteristiche e le peculiarità del settore di riferimento e le sue relazioni con altri settori in una logica di filiera.
 - Conoscere e comprendere i principali processi produttivi che caratterizzano il settore in esame, nonché gli ambiti di intervento e le attività di riferimento delle diverse professionalità ivi operanti.
 - Saper situare la propria sezione di lavoro all'interno del processo produttivo in oggetto.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore di riferimento.
- **Definire le condizioni della propria prestazione professionale**
 - 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.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Le figure professionali del settore delle lavorazioni tessili e della maglieria.
- Caratteristiche e peculiarità del settore delle lavorazioni tessili (processi produttivi, prodotti, tecnologia, materiali e proprietà) e sue principali tendenze evolutive.

UC.3**“Approntare materiali, strumentazione e macchinari per la lavorazione della maglieria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Prendere in carico le risorse necessarie alla produzione del manufatto di maglieria, verificandone la conformità alle disposizioni recepite ed eseguire le operazioni preliminari alla lavorazione.

Abilità

- **Realizzare operazioni preliminari al processo di produzione.**
 - Selezionare fibre e filati in base alle specifiche tecniche di produzione.
 - Prendere in carico la macchina ed attrezzarla, verificarne il funzionamento, segnalare eventuali anomalie.

- **Essere in grado di leggere ed interpretare un disegno tecnico nella sua complessità e nei suoi particolari.**
 - Riconoscere il significato di rappresentazioni grafiche redatte secondo i principi standard del disegno tecnico.
 - Leggere ed interpretare il disegno tecnico e le schede di lavorazione.
 - Reperire le necessarie indicazioni per realizzare quanto richiesto in produzione.

Conoscenze minime

- Fondamenti del disegno tecnico relativo al settore tessile.
- Convenzioni grafiche relative ai diversi campi applicativi.
- Sistemi di misura.
- Classificazione delle fibre tessili e principali caratteristiche tecniche/merceologiche.
- Trattamenti di colore del filo.
- Struttura e caratteristiche delle schede di lavorazione del capo di maglieria.
- Meccanismi, parametri di funzionamento e impostazioni delle principali macchine per la tessitura.

UC. 4 “Eeguire la tessitura/smacchinatura”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Effettuare la lavorazione di teli di maglia interi o sagomati, utilizzando, nel rispetto delle procedure di lavoro previste, la macchina in dotazione.

Abilità

- **Eeguire correttamente la lavorazione di teli di maglia secondo le specifiche tecniche richieste**
 - Avviare la macchina per la tessitura impostando i parametri e i comandi nel modo corretto.
 - Effettuare la produzione in serie di teli sagomati e predisporre i pezzi prodotti per il successivo assemblaggio.
 - Monitorare il processo di produzione in itinere.
 - Controllare la qualità del prodotto durante la lavorazione (anche attraverso valutazione visiva e tattile).

Conoscenze minime

- Istruzioni per impostazione ed avvio delle macchine.
- Tecniche di lavorazione/tessitura in base ai diversi punti di maglieria.
- Procedura di produzione delle singole parti costituenti il modello (maniche, collo, cannolè, dritto, rovescio).
- Comportamento della fibra durante la lavorazione.
- Rappresentazione grafica dei modelli.
- Documenti tecnici a supporto della produzione.

UC. 5**“Controllare la qualità del capo nella fase di produzione, di finitura e di confezionamento”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Provvedere alla realizzazione del controllo qualità del capo di maglieria nelle fasi di produzione, finitura e confezionamento.

Abilità

- **Controllare la qualità del capo di maglieria**
 - Effettuare il controllo del rispetto degli standard qualitativi predefiniti.
 - Individuare e segnalare eventuali difetti di lavorazione e le specifiche delle azioni correttive da apportare mediante attività di rammaglio e di rammendo del semilavorato.

Conoscenze minime

- Caratteristiche e tecniche del ciclo produttivo.
- Modalità di verifica della rispondenza rispetto a parametri definiti delle fasi di produzione del capo di maglieria.

UC.OPZIONALE**“Approntare materiali, strumentazione e macchinari per la stiratura dei capi per la loro modellazione e prototipazione”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Prendere in carico le risorse necessarie alla stiratura dei capi per la loro modellazione e prototipazione, verificandone la conformità alle disposizioni recepite ed eseguire le operazioni preliminari alla lavorazione.

Abilità

- **Realizzare operazioni preliminari al processo di produzione.**
 - Valutare visivamente ed al tatto il capo da stirare, secondo le specifiche tecniche di produzione.
 - Prendere in carico la macchina ed attrezzarla, verificarne il funzionamento, segnalare eventuali anomalie.

- **Essere in grado di leggere ed interpretare un disegno tecnico nella sua complessità e nei suoi particolari.**
 - Riconoscere il significato di rappresentazioni grafiche redatte secondo i principi standard del disegno tecnico.
 - Leggere ed interpretare il disegno tecnico e le schede di lavorazione.
 - Reperire le necessarie indicazioni per realizzare quanto richiesto in produzione.

Conoscenze minime

- Fondamenti del disegno tecnico relativo al settore tessile.
- Convenzioni grafiche relative ai diversi campi applicativi.
- Sistemi di misura.
- Classificazione delle fibre tessili e principali caratteristiche tecniche/merceologiche.
- Struttura e caratteristiche delle schede di lavorazione dei capi.
- Meccanismi, parametri di funzionamento e impostazioni delle principali macchine per la stiratura.

UC.OPZIONALE**“Eeguire la stiratura per la modellazione e la prototipazione e la produzione in serie di capi di maglieria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Effettuare la stiratura per la modellazione e la prototipazione di capi di maglieria, utilizzando, nel rispetto delle procedure di lavoro previste, la macchina in dotazione.

Abilità

- **Eeguire correttamente la stiratura dei capi secondo le specifiche tecniche richieste**
 - Avviare la macchina per la stiratura impostando i parametri e i comandi nel modo corretto.
 - Effettuare la stiratura dei capi e predisporre i capi prodotti
 - Monitorare il processo di produzione in itinere.
 - Controllare la qualità del prodotto durante la lavorazione (anche attraverso valutazione visiva e tattile)
- **Predisporre la scheda tecnica di stiratura dei capi per la produzione in serie**
 - Compilare la scheda tecnica di stiratura annotando le specifiche di realizzazione della lavorazione nella fase di produzione in serie dei capi

Conoscenze minime

- Istruzioni per impostazione ed avvio delle macchine.
- Tecniche di stiratura.
- Procedura di stiratura delle singole parti costituenti il modello.
- Comportamento della fibra durante la stiratura.
- Rappresentazione grafica dei modelli.
- Documenti tecnici a supporto della produzione.
- Tecniche di verifica della rispondenza rispetto a parametri definiti delle fasi di stiratura del capo.

UC. 6**“Interagire con le altre risorse professionali dell'organizzazione – tessile e abbigliamento”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Coordinarsi con altre risorse professionali interne ed esterne, coinvolte in maniera più o meno diretta nella realizzazione dell'attività in oggetto.

Abilità**– Coordinarsi con le altre risorse professionali sul luogo di lavoro**

- Comunicare e lavorare in gruppo in un contesto organizzativo e di lavoro.
- Interagire con il proprio responsabile e con le altre figure di riferimento presenti sul luogo di lavoro in modo da agevolare lo scambio di informazioni.
- Coordinare il proprio lavoro con quello delle altre risorse professionali presenti e favorire, in caso di controversie di vario genere, il superamento delle stesse e la prosecuzione delle attività.

Conoscenze minime

- Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo.
- Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo.

UC. 7**“Lavorare in sicurezza - laboratorio maglieria”*****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 stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico.
- 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. 8**“Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore e la conformità alle procedure di qualità interne all'azienda.

Abilità**• Valutare la qualità dei manufatti prodotti**

- Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda.
- Controllare il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore.
- Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un manufatto.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato maglierista”

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICOLARE: 244 ore
- ARTICOLAZIONE MINIMA DEL CORSO FORMATIVO: vedi tavola

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
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. “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%
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale e a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato. 	6	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 2. "L'attività professionale nell'ambito della produzione dei capi di maglieria"	Acquisire la UC "Esercitare le professioni nel settore della produzione dei capi di maglieria"	8	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, fatto salvo il caso in cui sia stato positivamente frequentato il percorso formativo per "Addetto qualificato al controllo qualità dei capi di maglieria - Rammentatore" o di "Addetto qualificato all'assemblaggio del capo di maglieria - Rimagliatore" in questa evenienza è ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza con valore a priori.</p> <p>Non ammesso il ricorso alla FaD</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.1 "Il settore delle lavorazioni tessili e figure professionali di riferimento" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche del settore delle lavorazioni tessili (processi produttivi, prodotti, tecnologia, materiali e proprietà) e sue principali tendenze evolutive, al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto. 	4	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.2 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale nell'ambito del settore della produzione dei capi di maglieria" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione del servizio di "Addetto qualificato maglierista": CCNL di riferimento e format tipo di contratto, al fine di avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto. 	4	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<p>UFC 3. "Operazioni preliminari: approntamento materiali, strumentazione e macchinari per la lavorazione della maglieria"</p>	<p>Acquisire la UC "Approntare materiali, strumentazione e macchinari per la lavorazione della maglieria - maglierista"</p>	10	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.1 "Le fibre tessili" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative a caratteristiche tecniche e merceologiche delle fibre, ai trattamenti di colore del filo al fine di avere le basi per esercitare l'attività di addetto qualificato maglierista. 	6	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.2 "Meccanismi, parametri di funzionamento delle principali macchinari per la tessitura/smaccinatura" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche degli strumenti e macchinari al fine di essere in grado di programmare una macchina e rilevare eventuali anomalie. 	4	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 4. "La tessitura/smacchinatura"	Acquisire la UC "Eeguire la tessitura/smacchinatura"	142	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Rappresentazione grafica dei modelli" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla rappresentazione grafica dei modelli al fine di essere in grado di leggerli per potere produrre i singoli pezzi. 	16	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità ai restanti moduli della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Tecniche e procedure di lavorazione/tessitura dei capi di maglieria" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alle tecniche e alle procedure di tessitura al fine di eseguire correttamente la lavorazione di teli di maglia secondo le specifiche tecniche richieste. 	16	
<ul style="list-style-type: none"> "Esercitazione pratica in laboratorio" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze tecnico-professionali dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	110	

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "Controllo del capo nella fase di produzione, di finitura e di confezionamento"	Acquisire la UC "Controllare la qualità del capo nella fase di produzione, di finitura e di confezionamento"	48	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 5.1 "Caratteristiche del ciclo produttivo" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche della fase di produzione 	6	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Controllo di qualità del capo di maglieria" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alle tecniche e alle procedure di controllo qualità del capo nella fase di produzione 	12	-
<ul style="list-style-type: none"> "Esercitazione pratica in laboratorio" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze tecnico-professionali dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	30	--
UFC.OPZIONALE "Le operazioni preliminari alla stiratura"	Acquisire la UC.OPZIONALE "Approntare materiali, strumentazione e macchinari per la stiratura dei capi per la loro modellazione e prototipazione"	16	Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 1 "Disegno tecnico, misure, convenzioni grafiche e schede di produzione" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a disegno tecnico, convenzioni grafiche, sistemi di misura, classificazione delle fibre tessili, tipologia schede di lavorazione dei capi, etc. al fine di realizzare operazioni preliminari al processo di produzione ed essere in grado di leggere ed interpretare un disegno tecnico. 	16	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC.OPZIONALE "Le operazioni di stiratura"	Acquisire la UC.OPZIONALE "Eseguire la stiratura per la modellazione e la prototipazione e la produzione in serie di capi di maglieria"	32	
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 1 "La stiratura dei capi: tecniche e procedure" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a caratteristiche delle macchine, tecniche e procedure di stiratura, tecniche di verifica della rispondenza rispetto a parametri definiti, etc. al fine di eseguire correttamente la stiratura dei capi secondo le specifiche tecniche e predisporre la scheda tecnica di stiratura per la produzione in serie. 	16	--
<ul style="list-style-type: none"> "Esercitazione pratica in laboratorio" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze tecnico-professionali del modulo precedente al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	16	--
UFC.6 "Gruppo, posizione, ruolo, clima organizzativo"	Acquisire la UC "Interagire con le altre risorse professionali dell'organizzazione - tessile e abbigliamento"	4	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, fatto salvo il caso in cui sia stato positivamente frequentato il percorso formativo per "Addetto qualificato al controllo qualità dei capi di maglieria - Rammendatore" o di "Addetto qualificato all'assemblaggio del capo di maglieria - Rimagliatore" in questa evenienza è ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza con valore a priori. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.1 "Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo." 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a concetti di gruppo, autonomia, responsabilità, etc. al fine di coordinarsi con i propri colleghi e governare eventuali situazioni di stress. 	4	--
UFC.7 "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza - laboratorio maglieria"	16	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 UCF, con il

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli		Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
				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 rischi o) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 		<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 		<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione 	12	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio alto.

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC.8 "La valutazione della qualità di un processo produttivo e del proprio operato"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo produttivo manifatturiero"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, fatto salvo il caso in cui sia stato positivamente frequentato il percorso formativo per "Addetto qualificato al controllo qualità dei capi di maglieria - Rammendatore" o di "Addetto qualificato all'assemblaggio del capo di maglieria - Rammagliatore" in questa evenienza è ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza con valore a priori. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 8.1 "Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a sistemi qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un manufatto al fine di valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatori di settore e volontari). 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work: Definizione di un sistema di valutazione 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del proprio operato. 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto - dovere di istruzione e formazione
- 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.
- 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.

Addetto qualificato alla cucina (cuoco)

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato alla cucina (cuoco).

- **Definizione**

L'addetto qualificato alla cucina opera nel settore della ristorazione, dove si occupa dell'intero processo di preparazione dei cibi, dalla fase iniziale di definizione delle caratteristiche dell'offerta (menù), all'acquisito delle materie prime, alla loro lavorazione secondo le tecniche e gli standard codificati nei ricettari o elaborati autonomamente. In quanto addetto qualificato, è inoltre responsabile dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi (incluso l'eventuale personale di cucina), garantendo la qualità dei cibi ed il rispetto delle norme di igiene e sicurezza.

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

- **Area/settore economico di attività**

- Area professionale del repertorio: Servizi turistici - Ristorazione

- ATECO 2007:

56.10.11 - ristorazione con somministrazione

56.21.00 - catering per eventi, banqueting

56.29.10 - mense

56.29.20 - catering continuativo su base contrattuale

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

- ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Analisi del mercato nei servizi di ristorazione*
 - *Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione*
 - *Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione*
 - *Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione*
 - *Definizione pricing nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione*
 - *Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione*
- ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:

- *Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione*
- *Gestione della cantina*
- *Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti*
- *Ideazione e sviluppo di ricette*
- *Proposizione estetica degli elaborati culinari*
- *Progettazione del menù*
- *Progettazione della offerta di dessert*
- *Elaborazione ricette dolciarie*
- *Elaborazione della carta dei vini e delle bevande*
- *Coordinamento del personale di cucina*
- ADA.19.13.31 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Controllo delle materie prime e dei semilavorati alimentari*
 - *Controllo dello stato delle attrezzature di cucina*
 - *Preparazione preliminare delle materie prime*
 - *Preparazione delle pietanze*
 - *Preparazione e decorazione di prodotti dolciari*
 - *Svolgimento di attività di supporto alla preparazione dei pasti*
 - *Allestimento dei piatti*
 - *Conservazione di materie prime e di semilavorati alimentari*
 - *Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari*
 - *Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo*
- 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: --
- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'addetto qualificato alla cucina, nell'accezione qui utilizzata di "cuoco unico", opera all'interno di imprese di ristorazione di piccole dimensioni (ad es., ristoranti autonomi o annessi ad albergo; agriturismi; strutture socio-sanitarie di piccole dimensioni che offrano ospitalità e/o degenza; etc.). Può essere dipendente o gestire in proprio l'esercizio in cui presta l'attività. Nelle località turistiche l'addetto qualificato alla cucina, se dipendente, può essere impiegato in modo stagionale. I ritmi di lavoro sono di solito molto intensi durante i giorni festivi e pre-festivi e nei periodi di alta stagione, in particolare per i ristoranti annessi alle strutture ricettive nei luoghi di villeggiatura. Gli orari di lavoro possono prevedere un impegno prolungato nel corso dell'intera giornata, soprattutto in caso di gestione diretta di un ristorante.
- **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 formazione professionale, di istruzione e formazione professionale di durata triennale, oppure derivante da un percorso di apprendistato o da una significativa esperienza professionale nel settore. La carriera professionale del "cuoco unico" può confluire in quella dello *chef de partie*, solo dopo un adeguato percorso di specializzazione (esperienza lavorativa, formazione, etc.) volto ad affinare le competenze dello stesso in uno specifico ambito dell'arte culinaria.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Elaborare il menù	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere, sulla scorta delle indicazioni del proprietario, gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i contorni, dessert e frutta/macedonia da inserire nel menù sia fisso che giornaliero, dal punto di vista qualitativo e quantitativo, tenendo conto della stagionalità, dei costi di produzione dei piatti, delle prenotazioni ricevute e del flusso standard di clienti. • Redigere e consegnare alla direzione il menù elaborato, con indicazione dei principali ingredienti, al fine di pubblicare il menù ed informare i camerieri.
Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime ed attrezzature)	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti selezionati e verificarne la disponibilità in magazzino/dispensa. • Redigere un elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti utilizzando, ove presente, il modulo ordinazione specifico predisposto dalla direzione. • Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti selezionati e verificarne la disponibilità in magazzino/dispensa. • Redigere un elenco (quantitativo/qualitativo) delle attrezzature mancanti utilizzando, ove presente, il modulo ordinazione specifico predisposto dalla direzione. • Consegnare i moduli ordinazione compilati alla direzione che provvederà all'acquisto di quanto indicato nel rispetto del budget stabilito.
Organizzare il posto di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Suddividere i compiti tra i collaboratori. • Definire l'organizzazione dei posti di lavoro (attrezzature e utensilerie). • Impartire direttive ai collaboratori per l'allestimento dei posti mobili di cucina.
Preparare le materie prime	<ul style="list-style-type: none"> • Prelevare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma. • Nettare, pelare, tagliare le verdure. • Pulire e eviscerare i prodotti ittici. • Pulire, disossare, battere e macinare le carni.
Preparare i semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> • Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme. • Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti. • Adottare sistemi di conservazione dei semilavorati.
Pianificare le operazioni per l'evasione degli ordini di sala	<p>Definire la sequenza di operazioni da effettuare al fine di soddisfare gli ordini pervenuti, tenendo conto delle caratteristiche delle pietanze scelte, del numero di commensali e della scansione temporale di somministrazione, attribuendo compiti e responsabilità tra i componenti della brigata di cucina.</p>
Realizzare preparazioni gastronomiche	<p>Preparare i piatti (antipasti, primi, secondi, contorni e dolci contenenti alimenti delle diverse tipologie merceologiche) sulla base della tipologia di ricetta da realizzare e a partire dai semilavorati applicando le tecniche di cottura più idonee e le loro combinazioni</p>
Rifinire i piatti per la presentazione	<p>Preparare le porzioni sulla base dei valori nutrizionali delle pietanze e del prezzo di vendita, in maniera che le singole porzioni risultino equilibrate ed armoniche per quantità, forma e colore valorizzando, ove opportuno, il piatto con guarnizioni.</p>
Coordinare i collaboratori nella preparazione di semilavorati per le pietanze	<ul style="list-style-type: none"> • Assegnare compiti ai propri collaboratori, in base alle competenze e ai ruoli individuali, indicando tempi e metodi di cottura. • Sovrintendere al lavoro, verificando la corretta esecuzione dei compiti assegnati e verificando la qualità del preparato. • Monitorare l'andamento della preparazione delle pietanze sulle diverse linee di

Attività	Contenuti
	cucina. <ul style="list-style-type: none">• Modificare l'ordine delle fasi di preparazione dei piatti, sulla base della rilevazione di eventuali ritardi.
Sovrintendere la pulizia del locale e delle attrezzature in uso	<ul style="list-style-type: none">• Organizzare le operazioni connesse alla pulizia e sanificazione dell'area di lavoro (piani di lavoro ed attrezzature) nel rispetto le norme igienico sanitarie vigenti.• Monitorare il lavaggio dell'area di lavoro delle attrezzature (pre-post) al fine di verificare il corretto utilizzo di detersivo specifico e detergente.• Controllare il corretto riposizionamento delle 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 alla cucina"
	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
	UC.4 "Pianificare l'offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.5 "Preparare e conservare semilavorati - cucina"
	UC.6 "Preparare antipasti caldi e freddi"
	UC.7 "Preparare primi piatti"
	UC.8 "Preparare secondi piatti"
	UC.9 "Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi"
	UC.10 "Preparare piatti della tradizione umbra"
	UC.11 "Realizzare prodotti di pasticceria"
Gestire i fattori produttivi	UC.12 "Realizzare farciture e decorazioni – dolci e dessert"
	UC.13 "Monitorare le scorte di cucina"
	UC.14 "Organizzare il posto di lavoro e programmare la sequenza di evasione degli ordini"
	UC.15 "Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive"
	UC.16 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"
	UC.17 "Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
	UC.18 "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"

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 alla cucina”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Comprendere e gestire gli aspetti normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato alla cucina.

Abilità

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alla cucina**
 - 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.
 - Avviare e gestire l'iter di richiesta di autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sul territorio regionale.

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato alla cucina**
 - Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore della ristorazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio.
 - Conoscere e comprendere i rapporti di subordinazione e coordinamento esistenti tra se e gli altri membri della brigata.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (ex-REC).
- La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità.
- Il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.

UC.3**“Operare nel settore della ristorazione”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del settore della ristorazione ed i possibili contesti di inserimento lavorativo.

Abilità

- **Analizzare il settore della ristorazione, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree del comparto turistico**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della ristorazione.
 - Posizionare l'offerta di ristorazione nell'ambito della più generale offerta di servizi turistici del sistema in cui è prestata l'attività professionale.

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 turistico e territoriale.
- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.

UC.4**“Pianificare l’offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Elaborare il menù tenendo conto dei vincoli del caso e definire le necessità di approvvigionamento per realizzarlo.

Abilità

- **Elaborare il menù in modo che l'offerta gastronomica risulti attraente, equilibrata ed adeguata al tipo di clientela**
 - Definire l'offerta gastronomica (antipasti; primi e secondi piatti; pietanze varie; contorni; dessert) tenendo conto di: tipologia di locale, clientela di riferimento e potenziale; stagionalità dei prodotti; risorse materiali, umane ed economiche per realizzarlo; valore nutritivo degli alimenti.
 - Definire offerte gastronomiche specifiche quali, ad esempio, degustazioni, menù stagionali e tematici, menù turistici.
 - Definire offerte gastronomiche legate alla tradizione culinaria regionale.

- **Gestire dal punto di vista economico l'impresa di ristorazione**
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei piatti inseriti nel menù, identificando quali-quantitativamente le risorse necessarie, prestando attenzione ai costi delle materie prime, anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici dedicati
 - Determinare o collaborare alle attività di definizione *pricing* nei servizi di ristorazione
 - Gestire e monitorare le strategie di *revenue management* nei servizi di ristorazione

Conoscenze minime

- Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione (le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti).
- Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione.

UC.5**“Preparare e conservare semilavorati - cucina”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Preparare e conservare i semilavorati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

Preparare vegetali crudi, anche conservati con tecniche del freddo, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.

- Scegliere i vegetali in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.
- Mondare, pelare, tagliare e cuocere i vegetali.

Preparare le carni, anche conservate con tecniche del freddo, in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei piatti complessi ed alla loro successiva commercializzazione.

- Scegliere le carni in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.
- Utilizzare appositi strumenti ed utensili al fine di rendere le carni adatte ai successivi trattamenti.

Preparare i prodotti ittici, anche conservati con tecniche del freddo, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti complessi ed alla loro successiva commercializzazione.

- Scegliere i prodotti ittici in qualità e quantità adatta alla realizzazione dei piatti in programma.
- Utilizzare appositi utensili e tecniche al fine di rendere i prodotti ittici adatti ai successivi trattamenti.

Preparare impasti dolci e salati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.

- Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione degli impasti scelti per realizzare i piatti in programma.
- Preparare impasti dolci e salati applicando le tecniche di lavorazione del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.

Preparare salse e condimenti in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.

- Scegliere le materie prime in qualità e quantità adatta alla preparazione di salse e condimenti da utilizzare per realizzare i piatti in programma.
- Preparare salse e condimenti applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.

Conservare materie prime e semilavorati in vista del loro successivo impiego per la preparazione di piatti finiti.

- Applicare sistemi e metodi di conservazione di alimenti crudi e semilavorati.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore: vegetali (cereali, legumi, verdura); carni (rosse, bianche, cacciagione); prodotti ittici; impasti (all'uovo, sfoglia, frolla, brisé, impasti di uova, pasta per il pane e la pizza); salse e condimenti; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.
- Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi (operazione di marinatura e/o messa in salamoia)
- Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci.
- Tecniche di cottura della salsa.
- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta.
- Indicatori della bontà e qualità dei vegetali, carni, prodotti ittici, salse/condimenti, impasti
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).
- Ricettario di base relativo a salse e condimenti.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.6**“Preparare antipasti caldi e freddi”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Preparare i principali antipasti caldi e freddi identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura da utilizzare e curando l’impiattamento dal punto di vista estetico.

Abilità**Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di antipasti caldi e freddi**

- Identificare, anche mediante l’ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.
- Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.
- Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

Preparare antipasti caldi e freddi applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso, secondo la successione indicata dalla ricetta.
- Cuocere gli ingredienti, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune.
- Controllare (in itinere/ex post) la consistenza ed il sapore dell’antipasto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all’altezza di quanto previsto.
- Impiattare il preparato curandone la porzionatura e l’estetica.

Conoscenze minime

- Ricettario di base relativo a antipasti caldi e freddi.
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di antipasti caldi o freddi.
- Indicatori di antipasti caldi o freddi.
- Tecniche di impiattamento di antipasti: composizione artistica di piatti e vassoi, decorazione di piatti e vassoi

UC.7 “Preparare primi piatti”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare i principali primi piatti identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura da utilizzare e curando l’impiattamento dal punto di vista estetico.

Abilità

Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione dei primi piatti

- Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.
- Selezionare le materie prime valutandone la qualità.
- Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.
- Pretrattare secondo le modalità più opportune gli ingredienti che necessitano di trattamenti a monte del loro utilizzo per la preparazione di piatti finiti.

Preparare paste fresche ripiene utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Predisporre gli ingredienti per la preparazione del ripieno.
- Realizzare l’amalgama degli ingredienti utilizzando gli strumenti e le tecniche del caso.
- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore del ripieno utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.
- Inserire il composto preparato nella pasta laminata precedentemente preparata.

Preparare primi piatti a base di riso, paste fresche e paste secche, applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti che costituiranno il condimento del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta.
- Cuocere gli ingredienti, condimento e riso/pasta fresca o secca, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune.
- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore del primo piatto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.
Impiattare il preparato curandone la porzionatura e l’estetica.

Preparare brodi e minestre applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Bollire gli ingredienti (carne, pesce, verdure) in acqua opportunamente aromatizzata, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta e nel rispetto dei tempi previsti.
- Provvedere, se necessario, ad una schiumatura superficiale delle impurità affioranti.
- Cuocere nel composto preparato pasta o riso (se previsto).

- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore del primo piatto utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore:
 - le diverse varietà di riso, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione del riso e possibili alterazioni;
 - le diverse varietà di pasta (secca, fresca, ripiena), loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione della pasta e possibili alterazioni;
 - le diverse varietà di brodi e minestre, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione della pasta e possibili alterazioni.
- Ricettario di base relativo a primi piatti (risotti e piatti a base di riso; paste secche; paste fresche; brodi; minestre).
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di primi piatti.
- Indicatori di qualità applicabili.
- Tecniche di impiattamento di primi piatti: composizione artistica di piatti e vassoi, decorazione di piatti e vassoi

UC.8

“Preparare secondi piatti”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare i principali secondi piatti a base di carne e prodotti ittici identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura da utilizzare e curando l’impiattamento dal punto di vista estetico.

Abilità

Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione dei secondi piatti a base di carne ovvero prodotti ittici

- Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.
- Selezionare le materie prime valutandone la qualità.
- Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

Preparare secondi piatti a base di carne utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta.
- Cuocere gli ingredienti separatamente o insieme (così come previsto dalla ricetta), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate.
- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore dei secondi piatti a base di carne utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.
- Impiattare la pietanza curandone la porzionatura e l'estetica.

Preparare secondi piatti a base di pesce utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta.
- Cuocere gli ingredienti separatamente o insieme (così come previsto dalla ricetta), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate.
- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore dei secondi piatti a base di prodotti ittici utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.
- Impiattare la pietanza curandone la porzionatura e l'estetica.

Conoscenze minime

- Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di carne.
- Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di prodotti ittici (prodotti ittici arrostiti e grigliati; fritto di pesce; pietanze varie a base di frutti di mare, crostacei e molluschi).
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di carne (brasati e stracotti; arrostiti, carni in crosta ed al cartoccio; stufati e bolliti; carni grigliate; fritti di carne).

- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di prodotti ittici.
- Indicatori di qualità applicabili.
- Tecniche di impiattamento di secondi piatti: composizione artistica di piatti e vassoi, decorazione di piatti e vassoi

UC.9**“Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Preparare le principali pietanze varie a base di uova e/o formaggi identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura da utilizzare e curando l’impiattamento dal punto di vista estetico.

Abilità**Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di pietanze varie a base di uova e/o formaggi**

- Identificare, anche mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i piatti in programma.
- Selezionare le materie prime valutandone la qualità.
- Prelevare le materie prime e i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.

Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi utilizzando appositi recipienti ed utensili

- Unire (a caldo/freddo) gli ingredienti previsti nella preparazione del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione indicata dalla ricetta.
- Cuocere gli ingredienti separatamente o insieme (così come previsto dalla ricetta), nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune, utilizzando le tecniche di cottura più indicate per la realizzazione di: torte salate, soufflé, crespelle, frittate ed altri prodotti.
- Controllare (*in itinere/ex post*) la consistenza ed il sapore delle pietanze utilizzando gli utensili in dotazione e realizzare eventuali interventi correttivi qualora il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore:
 - le uova, caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni;
 - il formaggio, caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.
- Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di uova e/o formaggi (torte salate; soufflé; crespelle; frittate ed altri prodotti).
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi.
- Indicatori di qualità applicabili.

UC.10

“Preparare piatti della tradizione umbra”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare i piatti tipici della tradizione culinaria dell'Umbria.

Abilità

Realizzare un menù della tradizione culinaria regionale

- Reperire le ricette tipiche del territorio umbro.
- Reperire gli ingredienti tipici della cucina regionale.
- Reperire gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei piatti della tradizione culinaria regionale.
- Creare, a partire a partire dagli elementi reperiti, i piatti scelti.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore: i prodotti della tradizione, le loro caratteristiche organolettiche e l'apporto calorico; le modalità produttive e le norme di tutela; i marchi DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP del territorio umbro; le modalità di conservazione e possibili alterazione.
- Ricettario della tradizione culinaria regionale.
- Principi eno-gastronomici legati al territorio.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili utilizzati nella cucina regionale.
- Indicatori di qualità applicabili.

UC.11**“Realizzare prodotti di pasticceria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati 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 pasticceria.

- Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria.
- 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 pasticceria in programma.

Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.

- Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione 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
- Realizzare e lavorare cioccolato
- Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato.
- Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.
- Apportare variazioni alla preparazione di dolci.

Conoscenze minime

- 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).
- Procedure e tecniche di formatura.
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte.
- Realizzazione e lavorazione del cioccolato.
- Tempi, temperature e modalità di cottura.
- Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso.
- Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato; ...
- Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.12**“Realizzare farciture e decorazioni – dolci e dessert”*****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.13

“Monitorare le scorte di cucina”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di merci per la ristorazione.

Abilità

Presiedere alle operazioni di approvvigionamento

- Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei piatti in menù.
- Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei piatti da realizzare.
- Applicare le procedure di acquisto in vigore.

Conoscenze minime

- 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.14
**“Organizzare il posto di lavoro e
programmare la sequenza di evasione degli ordini”**

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Organizzare il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e definire la sequenza di operazioni da effettuare, assegnando di conseguenza i compiti ai componenti della brigata di cucina.

Abilità

Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti

- Individuare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.
- Controllare lo stato delle attrezzature ed effettuare o richiedere eventuali attività di manutenzione se necessario.
- Individuare i condimenti e gli ingredienti di base necessari alla realizzazione dei piatti.
- Definire l'organizzazione dei posti di lavoro.

Analizzare gli ordini di sala e definire la sequenza temporale delle operazioni

- Analizzare gli ordini pervenuti e valutare i tempi necessari per la loro esecuzione, tenendo in conto il carico di lavoro in essere e le eventuali priorità segnalate dal personale di sala.
- Definire di conseguenza la sequenza temporale delle operazioni da effettuare.
- Modificare l'ordine delle fasi di preparazione dei piatti, sulla base della rilevazione di eventuali ritardi.

Conoscenze minime

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di cucina.
- Gestione dei fattori produttivi in situazioni di accesso concorrente (operazioni parallele che richiedono l'uso contemporaneo di uno o più fattori comuni).
- Gestione del tempo del personale di cucina.

UC.15**“Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Sovrintendere al lavoro dei propri collaboratori, verificando la corretta esecuzione dei compiti assegnati e la qualità del servizio.

Abilità**Gestire i collaboratori assegnati**

- Impartire direttive ai propri collaboratori per la realizzazione delle attività di riferimento.
- Assegnare ai propri collaboratori mansioni operative e fornire indicazioni per lo svolgimento delle stesse (attività da svolgere; tempi e metodi).
- Controllare lo svolgimento dei compiti assegnati e la qualità del servizio svolto.
- Valutare le prestazioni individuali e di gruppo, anche al fine della gestione strategica delle risorse professionali.

Conoscenze minime

- Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo.
- Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo.
- Concetti di autonomia, responsabilità, leadership, delega, coordinamento, controllo, motivazione, valutazione delle prestazioni.
- Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto.
- Gestione del tempo.

UC.16**“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le 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 per la preparazione dei piatti

- Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
- Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Conoscenze minime

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamenti CE n. 852 e 853/2004
- 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 del 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.

UC.17**“Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione”*****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.18**“Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Valutare la qualità del servizio 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 servizio erogato e del processo produttivo**

- Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di servizi di ristorazione.
- 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 erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.
- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato alla cucina (cuoco)”

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 375 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 ed 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. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	6	--
UFC2. “L’attività professionale di addetto alla cucina”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto alla cucina”	5	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza nel caso del possesso di qualifica afferente al CCNL settore Pubblici Esercizi. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato alla cucina”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto alla cucina (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l’esercizio dell’attività ristorativa in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.2 “Le professioni nel settore della ristorazione” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali nell’ambito della ristorazione: la brigata di cucina e il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità. 	3	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<p>UFC 3. "Il settore della ristorazione"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione". 	<p>Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto. 	<p>12</p>	<p>Non ammesso il ricorso alla FaD.</p> <p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.2 "Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema della ristorazione, elementi di analisi del mercato e della clientela e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne e analizzarne le caratteristiche e le peculiarità e le relazioni con gli altri settori o aree turistiche. 	<p>4</p>	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<p>UFC 4. "Pianificazione dell'offerta gastronomica"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.1 "Scienza dell'alimentazione". 	<p>Acquisire la UC "Pianificare l'offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti di dietetica e nutrizione, produzione materie prime al fine di essere in grado di elaborare un menù tenendo in considerazione gli elementi per definire un'offerta gastronomica attraente, equilibrata ed adeguata alle diverse tipologie di clientela. 	<p>50</p>	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.2 "Elementi di pianificazione e gestione economica di un'impresa di ristorazione". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze di base di pianificazione delle attività e di gestione economica di un'impresa di ristorazione al fine di saper definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei piatti inseriti in un'offerta gastronomica. 	<p>18</p>	<p>--</p>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "Preparazione di semi-lavorati"	Acquisire la UC "Preparare e conservare semi-lavorati - cucina"	28	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 5.1 "Elementi di merceologia di settore: vegetali; carni; prodotti ittici; impasti; salse e condimenti; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico". 	<ul style="list-style-type: none"> 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 piatti. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base per la manipolazione ed il trattamento dei semi-lavorati crudi. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.3 "Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di sezionatura, sfilettatura e pulitura di carni e pesce. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.4 "Ricettario di base relativo a salse e condimenti e tecniche di cottura delle salse". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative al ricettario per la preparazione di salse e condimenti. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.5 "Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafileta; taglio della pasta". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze teoriche di base per poter preparare impasti dolci e salati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (5.2, 5.3, 5.4, 5.5) sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in cucina, per un totale di 16, 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 ed indicazioni
UFC 6. "Antipasti caldi e freddi"	Acquisire la UC "Preparare antipasti caldi e freddi"	20	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 6.1 "Ricettario di base relativo a antipasti caldi e freddi". • Modulo di inquadramento 6.2 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di antipasti caldi e freddi." 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di antipasti caldi e freddi. • Acquisire le conoscenze in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, tecniche di impiattamento, per poter preparare antipasti caldi e freddi. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	4	--
UFC 7. "Primi piatti"	Acquisire la UC "Preparare primi piatti"	34	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 7.1 "Elementi di merceologia di settore: varietà di riso, pasta, brodi e minestre, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico" • Modulo di inquadramento 7.2 "Ricettario di base relativo ai primi piatti". • Modulo 7.3 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di primi piatti". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di merceologia del settore al fine di identificare gli ingredienti per la preparazione dei primi piatti. • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di primi piatti. • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, tecniche di impiattamento, per poter preparare primi piatti. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	10	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 8. "Secondi piatti"	Acquisire la UC "Preparare secondi piatti"	54	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 8.1 "Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di carne". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di secondi piatti a base di carne. 	12	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 8.2 "Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di prodotti ittici". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di secondi piatti a base di prodotti ittici. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.3 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di carne". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, tecniche di impiattamento, per poter preparare secondi piatti a base di carne. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.4 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione secondi piatti a base di prodotti ittici". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, per poter preparare secondi piatti a base di prodotti ittici. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	30	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<p>UFC 9. "Pietanze a base di uova e/o formaggi"</p>	<p>Acquisire la UC "Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi"</p>	<p>20</p>	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 9.1 "Elementi di merceologia di settore: uova e formaggi, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione del riso e possibili alterazioni". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di merceologia del settore al fine di essere in grado di identificare gli ingredienti per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi. 	<p>4</p>	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 9.2 "Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di uova e/o formaggi". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi (torte salate; soufflé; crespelle; frittate ed altri prodotti). 	<p>4</p>	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 9.3 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, per poter preparare secondi piatti a base di uova e/o formaggi. 	<p>4</p>	<p>--</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	<p>8</p>	<p>--</p>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 10. "Piatti della tradizione umbra"	Acquisire la UC "Preparare piatti della tradizione umbra"	40	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 10.1 "I prodotti della tradizione, le modalità produttive e le norme di tutela; i marchi DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP del territorio umbro" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze teoriche in materia di merceologia del settore: prodotti, caratteristiche, modalità produttive, marchi, al fine di riconoscere gli ingredienti per la realizzazione di piatti tipici della tradizione culinaria dell'Umbria. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 10.2 "Enogastronomia: ricettario della tradizione culinaria regionale". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative al ricettario regionale per la preparazione di piatti tipici della tradizione culinaria dell'Umbria. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.3 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti regionali". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze teoriche in materia di tecniche di preparazione, metodi di cottura e strumenti e utensili utilizzati nella cucina regionali per poter preparare piatti della tradizione umbra. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	20	--
UFC 11. "Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria"	Acquisire la UC "Realizzare prodotti di pasticceria"	32	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
Modulo 11.1 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti della pasticceria: amalgama, lievitazione e formatura"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di amalgama, lievitazione, formatura nel processo di preparazione dei prodotti di pasticceria.	4	--
Modulo 11.2 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, etc."	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di cottura dei prodotti di pasticceria, attrezzature utilizzate e controllo del processo.	4	--

Modulo 11.3 "Realizzazione e lavorazione del cioccolato"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di realizzazione e lavorazione del cioccolato.	4	
Esercitazioni pratiche	Esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	20	
UFC 12. "Farciture e decorazioni"	Acquisire la UC "Realizzare farciture e decorazioni"	12	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
Modulo 12.1 "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.	8	--
UFC 13. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte di cucina"	18	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
• Modulo 13.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento"	• Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari ed alle normative di settore, al fine di gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento	10	--
• Modulo 13.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo"	• Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio	8	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 14. "Organizzazione del lavoro in cucina"	Acquisire la UC "Organizzare il posto di lavoro e programmare la sequenza di evasione degli ordini"	10	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 14.1 "Strumenti, utensili ed attrezzature della cucina e terminologia tecnica". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla strumentazione della cucina: caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza ed alla terminologia tecnica. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 14.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> 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	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 14.3 "Gestione dei fattori produttivi in situazioni di accesso concorrente e gestione del tempo del personale di cucina" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di gestione dei fattori e del tempo per saper organizzare la brigata di cucina e gestire operazioni parallele che richiedono l'uso contemporaneo di uno o più fattori comuni. 	6	--
UFC 15. "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team"	Acquisire la UC "Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive"	4	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 15.1 "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a concetti di gruppo, autonomia, responsabilità, delega, etc. al fine di saper sovrintendere al lavoro di eventuali risorse assegnate e di coordinarsi con i propri colleghi. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 16. "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"	12	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
Modulo 16.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"	Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.	8	--
Modulo 16.2 "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	--
UFC 17. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"	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. 8.1/2008. Il completamento della presente UCF, 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 rischi o) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 17.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 17.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione 	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 18. "Valutazione della qualità dei servizi erogati" <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 18.1 "Valutazione della qualità degli interventi erogati: aspetti di gestione e di valutazione della qualità nell'erogazione di un servizio" • Project work: Definizione del sistema di valutazione 	Acquisire la UC "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive" <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità di un servizio di ristorazione • 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 dei servizi erogati. 	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto - dovere di istruzione e formazione
- 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.
- 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.

Addetto qualificato gelatiere

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato gelatiere

- **Definizione**

L'addetto qualificato gelatiere è specializzato nella preparazione e nella vendita al pubblico di prodotti di gelateria e semifreddi sulla base di ricette classiche o di sua creazione. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.5.1.3.2 - *Gelatai*

- **Profili contigui regolamentati in Umbria:**

--

- **Area/settore economico di attività**

Area professionale del repertorio: - Produzioni alimentari

ATECO 2007:

56.10.30 - *Gelaterie e pasticcerie*

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:
 - ADA.2.149.454 - Produzione di gelati
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Realizzazione del bilanciamento delle ricette di produzione*
 - *Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato*
 - *Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di gelati*
 - *Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di gelati*
 - *Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)*
 - *Gestione del processo di pastorizzazione delle miscele*
 - *Verifica del raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base*
 - *Produzione del gelato attraverso il processo di mantecazione*
 - *Realizzazione dell'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)*
 - 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: --

- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'addetto qualificato gelatiere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. 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 nei giorni festivi ed anche alla sera, in particolare nelle località turistiche e nella stagione estiva. Se è proprietario di una gelateria, 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. Richiede 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. Il Gelatiere inizia normalmente con un periodo di prova come apprendista, per essere poi assunto con un contratto di lavoro subordinato. Solo dopo aver maturato una lunga esperienza può arrivare a coordinare le attività di un intero laboratorio, oppure si può aprire un'attività in proprio. Se intende avviare un'attività autonoma è tenuto ad assolvere i requisiti richiesti per legge finalizzati all'apertura di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Attività</i>	<i>Contenuti</i>
Pianificare l'offerta di gelateria	Analizzare il settore di riferimento Pianificare l'offerta di gelateria sulla base di quanto rilevato ed elaborato Elaborare ricette Elaborare un'offerta di gelateria 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	Eseguire i controlli delle condizioni di conservazione delle materie prime per la produzione di gelati. 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 il gelato o semifreddo eseguendo i controlli necessari	Eseguire il controllo igienico-sanitario della linea di produzione di gelati e altri prodotti di gelateria Realizzare le miscele di base (gialla, bianca e frutta) Gestire il processo di pastorizzazione delle miscele Verificare raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base Produrre il gelato attraverso il processo di mantecazione Realizzare l'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.) Confezionare/stoccare il gelato (stoccaggio e stabilizzazione al freddo a temperatura controllata)
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

Attività	Contenuti
	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 gelatiere"
	UC.3 "Definire l'offerta di gelateria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 "Realizzare le miscele di base"
	UC.5 "Realizzare gelati e prodotti di gelateria"
	UC.OPZIONALE "Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari"
Gestire i fattori produttivi	UC.6 "Allestire il posto di lavoro – Gelateria"
	UC.7 "Monitorare le scorte della gelateria"
	UC.8 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Gelateria"
	UC.9 "Lavorare in sicurezza - Gelateria"
	UC.10 "Valutare la qualità del processo produttivo di gelateria 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 gelatiere”*****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 gelatiere.

Abilità

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

Conoscenze minime

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

UC.3

“Definire l’offerta di gelateria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione di gelati e prodotti di gelateria al fine di definire l’offerta.

Abilità

- **Analizzare il settore della produzione di gelateria**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di produzione di gelateria in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, nuove tendenze, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della produzione di gelateria.

- **Pianificare l’offerta**
 - Elaborare l'offerta di gelateria 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 gelateria.
- Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana.

UC.4**“Realizzazione delle miscele di base”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Preparare e conservare i semilavorati di gelateria in modo che siano adatti alla preparazione di prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

- **Realizzare miscele di base 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

- Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione.
- Elementi di merceologia di settore.
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche preparazione delle miscele).
- Bilanciamento delle diverse tipologie di basi
- Caratteristiche funzionali degli ingredienti base per la preparazione del gelato artigianale
- Tecniche di preparazione miscele di base.
- Ricettario di base.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.5**“Realizzare gelati e prodotti di gelateria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Realizzare gelati, semifreddi e altri prodotti di gelateria identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando le tecniche adeguate di preparazione.

Abilità

- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di gelateria**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di gelateria.
 - 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 gelateria in programma.

- **Produrre gelati, semifreddi e altri prodotti di gelateria 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

- 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 e altri prodotti alimentari.
- Aggregati ed assemblaggi innovativi in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

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.6**“Allestire il posto di lavoro – Gelateria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

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

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 di apparecchiature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Terminologia tecnica di laboratorio.

UC.7**“Monitorare le scorte della gelateria”*****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 di gelateria pianificata.
- 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, ...).
- 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,

UC. 8**“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro- Gelateria”*****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.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004
- 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.9**“Lavorare in sicurezza - Gelateria”*****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.
- 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.10**“Valutare la qualità del processo produttivo di gelateria 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 gelateria.
- 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 gelatiere”

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: ore 184
- ARTICOLAZIONE MINIMA COGENTE DEL CORSO FORMATIVO: vedi tavola

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
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"> • 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. 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato gelatiere”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato gelatiere”	6	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
• Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato gelatiere”	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alla gelateria (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. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Caratteristiche e organizzazione dell’impresa artigiana di gelateria”	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche e organizzazione dell’impresa artigiana di gelateria. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di gelateria"	Acquisire la UC "Definire l'offerta di prodotti di gelateria"	16	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta di servizi" 	<ul style="list-style-type: none"> 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 gelateria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work "La definizione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire un'offerta. 	4	--

Segmenti/ UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 4. "Le miscele di base"	Acquisire la UC "Realizzazione delle miscele di base"	52	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 32 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico" 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Elementi di chimica" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base di chimica ai fini di comprendere implicazioni chimico-fisiche nella preparazione delle miscele 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.3 "Tecniche di preparazione delle miscele di base: bilanciamento, ingredienti e procedure di lavorazione e conservazione" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle miscele di base. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (4.2, 4.3) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	32	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<p>UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di gelateria"</p>	<p>Acquisire la UC "Realizzare gelati e prodotti di gelateria"</p>	60	<p>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 40 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti finiti della gelateria (gelati, semifreddi, torte, etc.)" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, controllo del processo, conservazione e ricettario dei prodotti di gelateria 	12	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Decorazioni, variegazioni e nuove tendenze dei prodotti di gelateria" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di decorazione, variegazione e le conoscenze relative alle nuove tendenze dei prodotti di gelateria. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (5.1, 5.2) 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. 	40	--
<p>UFC. Opzionale "L'attività di vendita"</p>	<p>Acquisire la UC "Realizzare attività di vendita"</p>	12	<p>Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	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	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 6. "Allestimento del posto di lavoro"	Acquisire la UC "Allestire il posto di lavoro - Gelateria"	6	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> ● Modulo 6.1 "Tecnologie di funzionamento di macchinari e dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature del laboratorio di gelateria" 	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di gelateria per poter esercitare la professione in oggetto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> ● Modulo 6.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ed indicazioni
UFC 7. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte della gelateria"	8	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento" 	<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 gelateria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.2 "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	--
UFC 8. "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 - Gelateria"	12	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto</i></p>

		<i>alle imprese alimentari ai sensi del Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi 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 ed indicazioni
UFC 9. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza - Gelateria"	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 UCF, 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.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione 	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.
UFC 10. "Valutazione della qualità del processo di produzione e del prodotto offerto"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del processo produttivo di gelateria e del prodotto offerto"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work: Definizione del sistema di valutazione 	<ul style="list-style-type: none"> 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 di istruzione e formazione.
- 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.
- 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.

Addetto qualificato panificatore

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato panificatore

- **Definizione**

L'attività dell'addetto qualificato panificatore viene svolta in modo manuale o attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Il panificatore dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane e ne segue tutto il processo, dalla fermentazione della pasta alla cottura, applicando le tecniche di panificazione. Inoltre provvede alla preparazione degli altri principali prodotti da forno fino alla conservazione dei prodotti finiti, attenendosi strettamente alle norme igienico-sanitarie dettate dalla legge.

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

6.5.1.2.1 - Panettieri

- **Profili contigui regolamentati in Umbria:**

--

- **Area/settore economico di attività**

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

ATECO 2007:

10.71.10 *Produzione di prodotti di panetteria freschi*

- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:
 - ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria artigianale
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la panetteria artigianale*
 - *Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati*
 - *Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale*
 - *Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale*
 - *Realizzazione delle finiture dei prodotti di panetteria artigianale*
 - *Esecuzione e monitoraggio della cottura di prodotti di panetteria artigianale*
 - *Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di panetteria artigianale*
 - *Preparazione dei complementi di rifinitura*
- 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: --

- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'addetto qualificato panificatore può operare come dipendente, può svolgere un'attività autonoma, oppure trovare impiego presso imprese di produzione di prodotti da forno o nella grande distribuzione. Il suo lavoro prevede lunghe ore in piedi e si svolge nei locali adibiti alla produzione e alla cottura dei prodotti da forno, luoghi generalmente molto caldi. La sua attività si svolge prevalentemente di notte e anche nei giorni festivi.

- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione 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. Richiede 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.

Il percorso di carriera dell'addetto qualificato panificatore dipende dal grado di anzianità e di esperienza maturata: egli può arrivare a coordinare le attività di un intero laboratorio o di un reparto produttivo, oppure può aprire un'attività in proprio. Coloro che intendano avviare un'attività autonoma sono tenuti ad assolvere i requisiti richiesti per legge finalizzati all'apertura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Attività</i>	<i>Contenuti</i>
Pianificare l'offerta e definire un piano di approvvigionamento	Analizzare il settore di riferimento Pianificare l'offerta di panetteria sulla base di quanto rilevato ed elaborato 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 dell'offerta di panetteria in programma. Preparare e conservare materie prime in modo che siano adatte ad essere utilizzate nella preparazione dei prodotti finiti
Lavorare impasti, realizzare formatura e seguire la lievitazione	Lavorare gli ingredienti per realizzare l'impasto del pane o di altri prodotti da forno. Dividere l'impasto in pezzi del peso desiderato e formarlo a mano o con macchine spezzatrici o con gruppi automatici che oltre dividere l'impasto creano le forme. Adagiare il pane o altri prodotti da forno su assi in legno o teglie e procedere con i tempi necessari alla lievitazione
Realizzare cottura a forno	Applicare tecniche adeguate di preparazione e cottura del pane e di altri prodotti da forno
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 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 panificatore"
	UC. 3 "Definire l'offerta di panetteria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 "Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione"
	UC.5 "Effettuare la cottura in forno"
	UC.OPZIONALE "Realizzare attività di vendita – produzioni alimentari"
	UC.6 "Realizzare prodotti di pasticceria da forno"
Gestire i fattori produttivi	UC.7 "Allestire il posto di lavoro - Panetteria"
	UC.8 "Monitorare e gestire le scorte della panetteria"
	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Panetteria"
	UC.10 "Lavorare in sicurezza - Panetteria"
	UC.11 "Valutare la qualità del processo produttivo di panificazione"

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 panificatore”*****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 panificatore.

Abilità

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato panificatore**
 - 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 della prestazione professionale di addetto qualificato panificatore e delle imprese del settore della panificazione**
 - Conoscere e comprendere le tipologie e le caratteristiche del settore della panificazione.
 - Conoscere e comprendere i possibili percorsi di sviluppo professionale accessibili al panificatore.
 - Conoscere e comprendere la normativa regionale e nazionale per l'esercizio dell'attività di panificatore in forma di impresa.

Conoscenze minime

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

UC.3

“Definire l’offerta di panetteria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della panificazione al fine di definire l’offerta della panetteria.

Abilità

- **Analizzare il settore della produzione di pane e prodotti di panetteria**
 - Individuare le diverse tipologie e formule di produzione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerta, ricettari, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della panificazione e dei prodotti da forno.
- **Pianificare l’offerta**
 - Elaborare l'offerta della panetteria 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 dei prodotti da forno.
- Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana.

UC.4

“Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Preparare e conservare i semilavorati di panetteria in modo che siano adatti alla preparazione dei prodotti finiti ed alla loro successiva commercializzazione.

Abilità

- **Realizzare impasti applicando le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di impasto da preparare.
 - Realizzare impasti amalgamando tutti gli ingredienti a mano o utilizzando le macchine apposite.
- **Effettuare la formatura dei prodotti da forno**
 - Applicare tecniche e procedure, manuali o utilizzando macchine, di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato.
- **Seguire il processo di lievitazione dei prodotti da forno**
 - Applicare tecniche e procedure di lievitazione determinando le condizioni ottimali (temperatura, umidità, tempi, ...).
- **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

- Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione.
- Elementi di merceologia di settore: le materie prime.
- Tecniche di preparazione della lievitazione naturale.
- Tecniche di fermentazione panaria.
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e lievitazione dei prodotti da forno.
- Tecniche di manipolazione dell'impasto: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.
- Ricettario dei prodotti da forno.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti da forno.
- Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, etc.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.5 “Effettuare la cottura in forno”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Realizzare prodotti da forno identificando i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di cottura.

Abilità

- **Effettuare la cottura in forno applicando le tecniche adatte ai diversi prodotti da forno**
 - Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni.
 - Seguire il processo di cottura valutandone lo stato di avanzamento.
 - Eseguire correttamente le operazioni di controllo finale.

Conoscenze minime

- Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

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.6**“Realizzare prodotti di pasticceria da forno”****Inquadramento EQF:** 3**Risultato generale atteso**

Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati da utilizzare ed applicando adeguate tecniche di preparazione e cottura.

Abilità

- **Realizzare semilavorati della pasticceria da forno con le tecniche adeguate di preparazione e di conservazione**
 - Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di base da preparare
 - Realizzare impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ...)
 - Realizzare basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ...).
- **Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria.**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria da forno.
 - Selezionare e prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei prodotti di pasticceria in programma.
- **Preparare prodotti di pasticceria da forno applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Realizzare dolci da forno 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
 - Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.

Conoscenze minime

- Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, ...).
- Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture.
- Procedure e tecniche di formatura.
- Tempi, temperature, tecniche di cottura dei prodotti di pasticceria da forno.
- Ricettario di base.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari.
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione.

UC.7**“Allestire il posto di lavoro - Panetteria”**

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

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

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 di forni e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di apparecchiature, 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 panetteria”

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 da forno pianificata.
- Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti da forno.
- Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei prodotti da forno 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 - Panetteria”*****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.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- 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 - Panetteria”

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 panificazione 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 panetteria.
- 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 panificatore”

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati
- DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: ore 196
- 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 ed 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 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"> • 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. 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato panificatore”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato panificatore”	6	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
• Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato panificatore”.	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato panificatore (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. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Caratteristiche dell’impresa artigiana di panificazione”	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle tipologie, caratteristiche e organizzazione dell’impresa artigiana di panificazione. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<p>UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di panetteria"</p>	<p>Acquisire la UC "Definire l'offerta di panetteria"</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>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	4	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta di servizi" 	<ul style="list-style-type: none"> 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 panetteria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work "La definizione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire un'offerta. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 4. "Impasto, formatura e lievitazione"	Acquisire la UC "Realizzare impasti, formatura e seguire la lievitazione"	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 40 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico". 	<ul style="list-style-type: none"> 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 piatti. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Tecniche di preparazione di impasti" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario di base delle basi dei prodotti da forno. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.3 "Tecniche di formatura e lievitazione" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle modalità di lievitazione degli impasti dei prodotti da forno. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (4.2, 4.3) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in cucina/laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	40	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "La cottura dei prodotti da forno"	Acquisire la UC "Effettuare la cottura in forno"	36	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 28 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, controllo raffreddamento e suo processo" Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di cottura di prodotti da forno e alla strumentazione utilizzata. Per il modulo (5.1) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, esercitazioni pratiche, al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC. 	8	--
UFC 6 "La realizzazione dei prodotti di pasticceria da forno"	Acquisire la UC Opzionale "Realizzare prodotti di pasticceria da forno"	28	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.
Modulo 1 "Tecniche di preparazione di basi ed impasti per prodotti di pasticceria da forno"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle basi e degli impasti della pasticceria da forno.	4	--
Modulo 2 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti della pasticceria: amalgama, lievitazione e formatura, cottura e farcitura"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche da applicare nelle varie fasi del processo di preparazione dei prodotti di pasticceria da forno. Acquisire inoltre le conoscenze di base del Ricettario di dolci da forno.	4	--
<ul style="list-style-type: none"> 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.	20	--
UFC. Opzionale "L'attività di vendita"	Acquisire la UC "Realizzare attività di vendita"	12	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico- disciplinari.

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<ul style="list-style-type: none"> Modulo "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	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	--
<p>UFC 7. "Allestimento del posto di lavoro"</p>	<p>Acquisire la UC "Allestire il posto di lavoro - Panetteria"</p>	6	<p>Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD</p>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.1 "Tecnologie di funzionamento dei forni e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature del laboratorio di panetteria/cucina" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di panetteria/cucina per poter esercitare la professione in oggetto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> 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 ed indicazioni
<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 panetteria"</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 panetteria. 	4	<p>8 Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC</p> <p>--</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	<p>--</p>
<p>UFC 9. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"</p>	<p>Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - panetteria"</p>	12	<p>12 Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e</i></p>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	n. 853/2004".
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> 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 ed indicazioni
UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza - Panetteria"	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 UCF, 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.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> 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 produttivo e del prodotto offerto"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del processo produttivo di panificazione"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 11.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work: Definizione del sistema di valutazione 	<ul style="list-style-type: none"> 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 di istruzione e formazione.

- 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.
- 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.

Addetto qualificato pasticciere

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato pasticciere

- **Definizione**

L'addetto qualificato pasticciere provvede alla produzione (preparazione, lavorazione, cottura e decorazione) dei vari tipi di dolci appartenenti alla pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. A seconda della ricetta, l'addetto qualificato pasticciere applica il procedimento di lavorazione con l'eventuale cottura oppure con la refrigerazione del composto. In seguito, può eseguire la decorazione del dolce, secondo la creatività individuale o in base ad eventuali personalizzazioni richieste dal cliente. Parte delle attività svolte consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette. Nel caso di piccole realtà produttive, il pasticciere 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

- **Profili contigui regolamentati in Umbria:**

--

- **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 pasticciere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. Egli opera all'interno di un'impresa di ristorazione 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 una pasticceria 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 di durata biennale/triennale, oppure derivante da un percorso di apprendistato o da esperienza professionale nel settore. Richiede 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.
 Il percorso di carriera del Pasticciere dipende dal grado di esperienza maturata: un professionista affermato può diventare Chef Pasticciere e coordinare quindi un'intera squadra di collaboratori e apprendisti oppure aprire un proprio laboratorio. Il Pasticciere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. 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 e carta dessert	Analizzare il settore di riferimento. Pianificare l'offerta di pasticceria sulla base di quanto rilevato ed elaborato. Elaborare ricette. Elaborare una carta dessert (se pasticciere in un'attività ricettive di ristorazione). 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.

Attività	Contenuti
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 (lavorazione impasti e creme)	Lavorare gli ingredienti per realizzare basi (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 pasticceria freschi e da forno	Realizzare prodotti di pasticceria. Applicare tecniche adeguate di preparazione e cottura. Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione applicando le giuste tecniche e i relativi ingredienti. Farcire e decorare il prodotto dolciario.
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 pasticciere"
	UC.3 "Definire l'offerta di pasticceria"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.4 Preparare e conservare semilavorati - pasticceria
	UC.5 "Realizzare prodotti di pasticceria"
	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 pasticciere”*****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 pasticciere.

Abilità

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

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Tipologie e caratteristiche del settore della pasticceria artigianale.
- Principi e norme regionali e nazionali per l’esercizio dell’attività di pasticciere in forma di impresa.

UC.3

“Definire l’offerta di pasticceria”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del mercato della produzione dolciaria al fine di definire l’offerta di pasticceria.

Abilità

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

- **Pianificare l’offerta**
 - Elaborare l'offerta di pasticceria 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 pasticceria.
- Elementi di pianificazione e gestione di un’impresa artigiana.

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

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

Abilità

- **Realizzare semilavorati della 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
 - 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, ...).
- **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

- Scienza dell'alimentazione: elementi di dietetica e nutrizione (le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti).
- Elementi di merceologia di settore: le materie prime (farine, zuccheri, latte e suoi derivati, uova, grassi, lieviti, cacao, ...).
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).
- Tecniche di preparazione di basi, impasti e farciture.
- Ricettario di base.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

UC.5**“Realizzare prodotti di pasticceria”****Inquadramento EQF: 3****Risultato generale atteso**

Realizzare prodotti dolci identificando gli ingredienti ed i semilavorati 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 pasticceria.**
 - Identificare, mediante l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più indicati per realizzare i prodotti di pasticceria.
 - 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 pasticceria in programma.
- **Preparare prodotti di pasticceria applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi attrezzature ed utensili.**
 - Realizzare dolci da forno e freschi da pasticceria o da ristorazione 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
 - Realizzare e lavorare cioccolato
 - Applicare le procedure relative alle tecniche di esecuzione di dolci a pasta lievitata, secchi, freschi, al cucchiaio, torte secondo il risultato desiderato.
 - Eseguire correttamente le operazioni di cottura e di controllo finale.
 - Apportare variazioni alla preparazione di dolci.

Conoscenze minime

- 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).
- Procedure e tecniche di formatura.
- Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, freschi, dessert, dolci al cucchiaio e torte.
- Realizzazione e lavorazione del cioccolato.
- Tempi, temperature e modalità di cottura.
- Tecniche di cottura, controllo del loro avanzamento, del raffreddamento e del processo nel suo complesso.
- Ricettario di base: dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; cioccolato; ...
- Torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale.
- Ricette adeguate alle principali intolleranze 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 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.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- 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 pasticciere”

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: ore 208
- ARTICOLAZIONE MINIMA COGENTE DEL CORSO FORMATIVO: vedi tavola

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
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"> • 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. 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato pasticciere”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato pasticciere”	6	Non ammesso il ricorso alla FaD per l'intera UFC.
• Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato pasticciere”.	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pasticciere (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. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Caratteristiche dell’impresa di pasticceria artigianale”	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle tipologie, caratteristiche e organizzazione dell’impresa artigianale di pasticceria. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni ed indicazioni</i>
<p>UFC 3. "La definizione dell'offerta di prodotti di pasticceria"</p>	<p>Acquisire la UC "Definire l'offerta di prodotti di pasticceria"</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>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 pasticceria a partire da quanto rilevato dall'analisi del mercato, dalle risorse a disposizione e dai costi da sostenere. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Project work "La definizione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire una offerta. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 4. "Preparazione e conservazione di semilavorati"	Acquisire la UC "Preparare e conservare semilavorati – pasticceria"	52	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 32 ore
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico". 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	6	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Elementi di chimica" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base di chimica ai fini di comprendere implicazioni chimico-fisiche nella preparazione delle basi. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.3 "Tecniche di preparazione di basi per prodotti di pasticceria" (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle basi. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.4 "Tecniche di preparazione di impasti" (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario degli impasti. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.5 "Tecniche di preparazione di farciture" (es.: composte di frutta, gelée di frutta, salse, elementi croccanti, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di preparazione, conservazione e ricettario delle farciture. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (4.3, 4.4, 4.5) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	32	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria"	Acquisire la UC "Realizzare prodotti di pasticceria"	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
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti della pasticceria: amalgama, lievitazione e formatura" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di amalgama, lievitazione, formatura nel processo di preparazione dei prodotti di pasticceria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, etc." 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di cottura dei prodotti di pasticceria, attrezzature utilizzate e controllo del processo. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.3 "Realizzazione e lavorazione del cioccolato" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di realizzazione e lavorazione del cioccolato. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> 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	Le esercitazioni pratiche dovranno prevedere l'utilizzo di un ricettario di base che comprenda dolci e paste secche, lievitate e non; dessert e dolci al cucchiaio; torte tradizionali nazionali ed internazionali; dolci della tradizione locale, etc.
UFC 6. "Farciture e decorazioni"	Acquisire la UC "Realizzare farciture e decorazioni"	24	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.1 "Farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria: tecniche, ingredienti e attrezzature" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Esercitazione pratica in cucina/laboratorio al fine 	20	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
	di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.		
Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
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
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.1 "Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature del laboratorio di pasticceria/cucina" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di pasticceria per poter esercitare la professione in oggetto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> 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	--
UFC. Opzionale "L'attività di vendita"	Acquisire la UC "Realizzare attività di vendita"	12	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	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	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<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. 	4	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC</p> <p>--</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	<p>--</p>
<p>UFC 9. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"</p>	<p>Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Pasticceria"</p>	12	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai</i></p>

		<i>sensi del Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004”.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 9.1 “Sistema di garanzia dell’igiene dei prodotti alimentari • • Modulo 9.2 “Pulizia e sanificazione dell’ambiente di lavoro” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ed indicazioni
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 UCF, 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.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 11.1 "Valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del processo produttivo e del prodotto offerto. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work: Definizione del sistema di valutazione 	<ul style="list-style-type: none"> 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 di istruzione e formazione.
- 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.
- 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.

Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)

- **Definizione**

L'addetto qualificato alla lavorazione delle carni è colui che lavora le carni bovine, suine, bianche, esegue tagli carnei e realizza prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche. In particolare può occuparsi di eseguire la preparazione della carne in tagli per la vendita o produrre salumi insaccati o interi, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. In alcuni casi si occupa anche della vendita al banco dei prodotti carnei.

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto

- **Area/settore economico di attività**

- Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari
- ATECO 2007:
 - 10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)*
- Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:
 - ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti*
 - *Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)*
 - *Classificazione e predisposizione delle mezzene e dei tagli per la vendita*
 - ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Esecuzione del controllo qualitativo delle materie prime per la produzione di insaccati*
 - *Gestione del processo di preparazione e/o triturazione della carne*
 - *Realizzazione di miscele di carni macinate con prodotti aromatizzanti*
 - *Predisposizione degli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati*
 - *Realizzazione della legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche*
 - *Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: salame ungherese, salame napoletano, wurstel, ecc.)*
 - *Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (insaccati freschi) e/o stagionatura (insaccati stagionati)*
 - *Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura*
 - *Gestione del processo di cottura e post-cottura*
 - ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura*

- *Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca*
- *Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia*
- *Sugnature sulla coscia semi stagionata e sul prodotto finito*
- *Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti*
- *Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria*
- *Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, Speck, ecc.)*
- *Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)*
- **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: --**

– **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'Addetto qualificato alla lavorazione delle carni opera in laboratori artigianali, industrie alimentari, mattatoi, supermercati, macellerie, in forma sia dipendente che autonoma, la sua attività si sviluppa lungo tutto l'arco dell'anno. L'addetto opera in ambienti di lavoro non riscaldati, in piedi, gli è necessaria buona manualità e forza fisica.

– **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione. Richiede 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.

L'esercizio di attività commerciali in forma di impresa richiede la preliminare iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA della Provincia ove è ubicata l'attività commerciale.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Realizzazione di tagli e prima lavorazione dei prodotti carnei	Realizzare i tagli e effettuare trattamento dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni (sezionatura, disosso, sfesatura, toelettatura, tagli anatomici e tagli finali, resa)
Produzione di insaccati	Gestire il processo di preparazione e/o triturazione della carne Realizzare miscele di carni macinate con prodotti aromatizzanti Predisporre gli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati Realizzare la legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche Gestire il processo di affumicatura di prodotti specifici Controllare i parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura Gestire il processo di cottura e post-cottura e verificare la qualità del prodotto finito
Produzione di pezzi interi di salumeria	Verificare le condizioni in ingresso della coscia e realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca Controllare i parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia Effettuare la sugnatura sulla coscia semi stagionata e sul prodotto finito Gestire il processo di cottura e post-cottura ed affumicatura di pezzi interi di salumeria e verificare la qualità del prodotto finito
Manutenere e pulire attrezzature e area di lavoro	Manutenere e pulire le attrezzature, gli utensili e l'area di lavoro applicando le norme sulla sicurezza e sull'igiene alimentare.
Applicare la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro	Applicare la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro durante tutte le fasi e le attività lavorative.

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 alla lavorazione delle carni"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC. 3 "Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni"
	UC.4 "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati"
	UC.5 "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria"
	UC.OPZIONALE "Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria"
	UC.OPZIONALE ""Realizzare attività di vendita"
Gestire i fattori produttivi	UC.6 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni"
	UC.7 "Lavorare in sicurezza"
	UC.8 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"

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 alla lavorazione delle carni”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni.

Abilità

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni**
 - Individuare, in termini di caratteristiche fondamentali, i processi di riferimento della lavorazione delle carni, le nuove tecnologie, la normativa in europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore in oggetto, (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio.

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alle vendite**
 - 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.
 - Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese – CCIAA.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato alle vendite in forma di impresa.
- Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA.
- I processi di lavorazione delle carni: caratteristiche, nuove tecnologie, normativa
- L’attività dell’addetto qualificato alla lavorazione delle carni

UC.3**“Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Effettuare la scelta delle carni e la preparazione delle stesse utilizzando le tecniche più adeguate di lavorazione, nel rispetto delle regole igieniche, al fine di approntare il prodotto alla vendita o ad una ulteriore trasformazione.

Abilità

- **Effettuare tagli e trattamenti di prodotti carnei destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione**
 - Effettuare la prima lavorazione e i tagli a regola d'arte
 - Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare
 - Prevedere le caratteristiche della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione
 - Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.
 - Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc.- in relazione agli interventi e caratteristiche della carne
 - Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati

Conoscenze minime

- Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche
- Principali tagli di carne bovina (tagli del quarto posteriore e del quarto anteriore) e suina
- Metodi di sezionatura , Disosso, Sfesatura, Tagli anatomici, Toelettatura, Taglio finale, Resa
- Conservazione dei tagli e semilavorati carnei
- Apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni

UC.4**“Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Gestire il processo di produzione degli insaccati dalla preparazione della carne alla cottura e stagionatura, nel rispetto delle norme igieniche.

Abilità

- **Applicare le tecniche per la produzione di insaccati con metodi naturali o meccanizzati**
 - Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare
 - Individuare gli ingredienti ed applicare tecniche per la realizzazione di miscele di carni macinate (con prodotti aromatizzanti)
 - Insaccare e realizzare la legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche
 - Eseguire la cottura/stufatura tenendo sotto controllo la temperatura
 - Seguire le fasi di asciugatura e stagionatura controllando i parametri di umidità e temperatura
 - Verificare la qualità del processo e del prodotto

Conoscenze minime

- Principali razze suine e bovine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati. Le parti da cui vengono ricavati i salumi insaccati.
- Le varietà di salumi artigianali e industriali, classificazione
- Le produzioni locali
- Gli additivi
- Macchinari e ambienti di lavorazione
- Tecniche e fasi di lavorazione: mondata, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura.
- Involucri, etichettatura
- Il controllo della qualità – processo, prodotto

UC.5**“Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Gestire le diverse fasi del processo di produzione di pezzi interi di salumeria, dalla rifilatura al confezionamento, nel rispetto delle norme igieniche.

Abilità

- **Applicare le tecniche per la produzione di pezzi interi di salumeria**
 - Selezionare e verificare le condizioni in ingresso della coscia
 - Applicare le tecniche corrette di lavorazione per le fasi di produzione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura e confezionamento
 - Controllare i parametri di umidità e temperatura durante tutte le fasi di produzione
 - Verificare la qualità del processo e del prodotto

Conoscenze minime

- Principali razze suine per la produzione dei salumi non insaccati.
- Le varietà di prosciutti
- Le produzioni locali
- Gli additivi
- Macchinari e ambienti di lavorazione
- Tecniche e fasi di lavorazione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura
- Confezionamento, etichettatura
- Il controllo della qualità – processo, prodotto

UC.OPZIONALE**“Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Gestire il banco dei prodotti carnei in funzione della vendita avendo cura di garantire la sistemazione, la pulizia delle dotazioni, delle attrezzature e dell’ambiente di lavoro e rispettando la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Abilità

- **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.
 - Applicare le tecniche per il trattamento della carne e dei salumi (sezionare, pulire, affettare, macinare, etc.).
 - Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco.
 - Controllare le scorte.

Conoscenze minime

- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento (macchina termosaldatrice, per il sottovuoto etc.).
- Tecniche di lavorazione al banco del prodotto (bovino, suino, ovino, equino, caprino, etc.).
- Tecniche di taglio/disossatura al banco di salumi e insaccati.
- Strumenti e utensili per la lavorazione dei prodotti (affettatrice, coltelli, etc.).
- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.
- Elementi di culinaria.
- Pulizia e gestione dei prodotti decongelati: valutazione delle glassature e dei cali peso.
- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: *layout* delle attrezzature, *layout* merceologico, *display*.

UC.OPZIONALE
“Realizzare attività di vendita”

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 applicando le politiche aziendali in materia**
- 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.

Conoscenze minime

- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente.
- Tecniche di vendita assistita ed attiva.
- Procedure di cambio merce.

UC.6**“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di 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 e 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.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- 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.

UC.7

“Lavorare in sicurezza”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

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 idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale e ambientale.
 - 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.8**“Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore e la conformità alle procedure di qualità interne all'azienda.

Abilità**• Valutare la qualità dei manufatti prodotti**

- Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda.
- Controllare il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore.
- Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un manufatto.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)”

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati
- DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 150 ore
- ARTICOLAZIONE MINIMA DEL PERCORSO FORMATIVO: vedi tavola

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
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. “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% della durata della UFC
• Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
• Modulo di inquadramento 2.1 “Caratteristiche del processo di lavorazione delle carni, attività dell’addetto qualificato alla lavorazione delle carni”.	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai processi di lavorazione delle carni: caratteristiche, nuove tecnologie, normativa, all’attività dell’addetto qualificato alla lavorazione delle carni, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”.	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale: CCNL di riferimento e format tipo di contratto, principi e norme di esercizio dell’attività in forma di impresa; iscrizione alla CCIAA 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<p>UFC 3. "Tagli e trattamenti dei prodotti carni destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni"</p>	<p>Acquisire la UC "Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carni destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni"</p>	36	<p>Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche, principali tagli di carne bovina e suina" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla lavorazione dei prodotti carni. 	8	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.2 "Tagli e trattamenti di prodotti carni" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di metodi di sezionatura, disosso, sfesatura, tagli anatomici, toelettatura, taglio finale, etc., al fine di essere in grado di effettuare tagli e trattamenti di prodotti carni destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione. 	8	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	20	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<p>UFC 4. "Produzione di insaccati"</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Modulo 4.1 "Razze suine e bovine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati. Le varietà di salumi artigianali e industriali, classificazione. Le produzioni locali". ● Modulo 4.2 "Tecniche e fasi di lavorazione per la produzione di insaccati" 	<p>Acquisire la UC "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati"</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla produzione di insaccati. ● Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di lavorazione (mondatura, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura), al fine di essere in grado di applicare le tecniche per la produzione di insaccati con metodi naturali o meccanizzati 	<p>36</p> <p>8</p> <p>8</p>	<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>--</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	<p>20</p>	<p>--</p>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "Produzione di pezzi interi di salumeria"	Acquisire la UC "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria"	34	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Principali razze suine per la produzione dei salumi non insaccati. Le varietà di prosciutti. Le produzioni locali" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla produzione di pezzi interi di salumeria. 	6	
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Tecniche e fasi di lavorazione per la produzione di pezzi interi di salumeria" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di lavorazione (rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura), al fine di essere in grado di applicare le tecniche per la produzione di pezzi interi di salumeria 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	20	--
UFC. Opzionale "L'attività di vendita"	Acquisire la UC "Realizzare attività di vendita"	12	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	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	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC. Opzionale "Gestione banco prodotti – macelleria, salumeria"	Acquisire la UC "Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria"	12	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> ● Modulo 1 "Layout del banco di prodotti macelleria e salumeria". 	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le conoscenze teoriche in materia gestione del layout del banco prodotti. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> ● Modulo 2 "Tecniche di porzionatura, taglio, pesatura, confezionamento dei prodotti carnei". 	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di lavorazione, porzionatura, taglio, etc. dei prodotti carnei 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> ● Esercitazioni pratiche. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare su casi reali o didattici (in laboratorio) le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
<p>UFC 6. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"</p>	<p>Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Addetto qualificato alla lavorazione delle carni"</p>	12	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 7. "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 Dlgs 81/2008. Il completamento della presente UCF, 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 7.1 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"	Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste	4	--
Modulo 7.2 "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.

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 8 "La valutazione della qualità di un processo produttivo"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
Modulo 8.1 "Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo"	Acquisire le conoscenze relative a sistemi qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un manufatto al fine di valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatori di settore e volontari).	4	--
Project work: Definizione di un sistema di valutazione	Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del proprio operato.	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- 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.
- 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.

Addetto qualificato birraio artigianale

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato birraio artigianale

- **Definizione**

L'addetto qualificato birraio coordina ed esegue le attività del birrificio artigianale dalla ricezione e stoccaggio delle materie prime attraverso la gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione, bollitura, fermentazione, maturazione, condizionamento, fino al confezionamento dei prodotti finiti (fusti e bottiglie).

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

- **Area/settore economico di attività**

- Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari
- ATECO 2007:
11.05.00 - Produzione di birra

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

- ADA.2.152.474 - Produzione di birra
 - Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
 - *Controllo qualitativo delle forniture per l'avvio della produzione di birra (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, lievito, succedanei, spezie, frutta, ecc.)*
 - *Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra*
 - *Realizzazione della fase di macinazione dei cereali maltati e non maltati per la produzione della birra*
 - *Gestione del processo di produzione del mosto o "cotta"*
 - *Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione*
 - *Gestione della fermentazione e della maturazione della birra (gestione della cantina)*
 - *Preparazione al processo di imbottigliamento della birra*
 - *Esecuzione dell'imbottigliamento e dell'infustamento*
 - 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: --

- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**

L'Addetto qualificato birraio opera in laboratori artigianali, piccole industrie alimentari, in forma sia dipendente che autonoma. La sua attività si sviluppa lungo tutto l'arco dell'anno. Egli conduce le operazioni del processo produttivo. Ad inizio carriera può essere coordinato da un mastro birraio.

– **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**

L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione. Richiede 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.

Attività proprie del profilo professionale

Attività	Contenuti
Realizzazione delle operazioni di avvio al processo di produzione	Controllare la qualità delle forniture per l'avvio della produzione di birra (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, lievito, succedanei, spezie, frutta, ecc.) Controllare lo stato degli strumenti e dei macchinari da utilizzare
Gestione delle fasi di maltatura e ammostamento	Realizzare la macinazione dei cereali maltati e non maltati Gestire il processo di produzione del mosto o "cotta" Bollire il mosto ed introdurre il luppolo Realizzare le attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione
Gestione della fermentazione e della maturazione della birra (Gestione della cantina)	Trasferire il mosto nei tini e nei fermentatori, seguire la reintegrazione dell'ossigeno e l'aggiunta del lievito per la fermentazione Controllare la maturazione della birra
Realizzazione dell'imbottigliamento e dell'infustamento	Preparare il processo di imbottigliamento della birra (individuare i contenitori ed etichette, sterilizzare, etc.) Eeguire l'imbottigliamento e l'infustamento
Gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori	Individuare le materie prime necessarie alla produzione Effettuare gli ordini Curare i rapporti con i fornitori Sovrintendere alle operazioni del magazzino
Manutenzione attrezzature e area di lavoro	Manutenere e pulire le attrezzature, gli utensili e l'area di lavoro applicando le norme sulla sicurezza e sull'igiene alimentare.
Applicazione la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro	Applicare la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro durante tutte le fasi e le attività lavorative. Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra

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 birraio artigianale"
	UC.OPZIONALE "Sviluppare l'offerta dei prodotti e realizzare attività di vendita – Addetto qualificato birraio"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.3 "Gestire il processo di produzione del mosto"
	UC.4 "Gestire il processo di fermentazione e maturazione"
	UC.5 "Effettuare l'imbottigliamento"
Gestire i fattori produttivi	UC.6 "Gestire gli approvvigionamenti del birrificio"
	UC.7 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato birraio"
	UC.8 "Lavorare in sicurezza"
	UC.9 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"

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 birraio artigianale”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato birraio artigianale.

Abilità

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato birraio artigianale**
 - Individuare, in termini di caratteristiche fondamentali, il settore di produzione della birra, in particolare artigianale, le nuove tecnologie, la normativa in europea, nazionale e regionale applicabile.
 - Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore in oggetto, (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio.

- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato birraio artigianale**
 - 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.
 - Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese – CCIAA.

Conoscenze minime

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato birraio
- Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA.
- Caratteristiche del settore di produzione della birra, nuove tecnologie, normativa
- L'attività dell'addetto qualificato birraio

UC.OPZIONALE**“Sviluppare l’offerta dei prodotti e realizzare attività di vendita
– Addetto qualificato birraio artigianale”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Sviluppare l’offerta e seguire la promozione dei prodotti del birrificio, curando anche la vendita.

Abilità**· Definire l'offerta dei prodotti del birrificio**

- Osservare il mercato di riferimento rilevando ed analizzando le variabili utili a comprendere lo stato dell'arte e le possibili tendenze evolutive (ampiezza del mercato, trend, concorrenza, target).
- Definire le caratteristiche dell'offerta sulla base delle osservazioni svolte.
- Quantificare i costi, tenendo conto delle risorse materiali, umane ed economiche necessarie e a disposizione.
- Determinare, applicando adeguati metodi di calcolo, i prezzi dei prodotti offerti.

· Promuovere la propria offerta verso clienti reali o potenziali

- Identificare gli strumenti di comunicazione (compresi i nuovi canali: piattaforme web e social network), per la promozione dei prodotti del birrificio
- Utilizzare forme di comunicazione adatte ai canali individuati.
- **Gestire la trattativa di vendita con il cliente, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
 - Presentare al cliente la propria offerta commerciale
 - Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.
 - Gestire le fasi della trattativa commerciale

Conoscenze minime

- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di prodotti
- Conoscenza delle diverse fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento
- Elementi di gestione economica
- Tecniche di *pricing*
- Modalità e strumenti di promozione dell'offerta
- Comunicazione attraverso Piattaforme web e social network
- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente
- Tecniche di conduzione di una trattativa commerciale
- Metodologie di consegne e di pagamento

UC.3

“Gestire il processo di produzione del mosto”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Gestire il processo di ammostamento a partire dalle miscele composte, realizzando il primario controllo qualitativo delle materie prime per l'avvio della produzione e le principali operazioni di trattamento del mosto e di integrazione del luppolo

Abilità

- **Gestire il processo di ammostamento, applicando procedure di regolazione e definizione dei parametri del processo di produzione**
 - Controllare e determinare tipologia e quantità di materie prime
 - Seguire il processo di maltatura, controllando fasi, temperature ed essiccazione
 - Macinare il malto e mescolarlo in acqua calda, individuando la giusta temperatura e il metodo di ammostamento sulla base delle tipologie e della quantità dei diversi malti e cereali utilizzati
 - Seguire le principali operazioni di trattamento del mosto (miscelazione, cottura, filtrazione, luppolamento, bollitura, raffreddamento)
 - Utilizzare strumenti per la valutazione del processo
 - Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate

Conoscenze minime

- Elementi di fisica dei fluidi
- Elementi di chimica
- Merceologia di settore
- Elementi di microbiologia alimentare
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche di macinazione ed essiccazione
- Tecniche di analisi delle acque di ammostamento
- Tecniche e fasi di ammostamento
- Procedure di controllo qualità
- Metodi di lettura e valutazione di una ricetta

UC.4

“Gestire il processo di fermentazione e maturazione”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Compiere la fermentazione primaria e secondaria attraverso l'aggiunta di lieviti, in base alle ricette previste, eseguendo le successive operazioni di condizionamento, stabilizzazione e filtrazione.

Abilità

- **Condurre le operazioni di gestione della cantina**
 - Seguire il processo di trasferimento del mosto nei tini e nei fermentatori, seguendo la reintegrazione dell'ossigeno e l'aggiunta del lievito per la fermentazione
 - Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione
 - Utilizzare tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti
 - Controllare la temperatura
 - Controllare la maturazione della birra
 - Applicare procedure di sicurezza in produzione
 - Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito
 - Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo

Conoscenze minime

- Tecniche di fermentazione
- Meccanica del processo di fermentazione
- Tecniche di allontanamento del lievito
- Tecniche di recupero e propagazione dei lieviti
- Tecniche di lavaggio dei lieviti
- Fasi del processo di maturazione della birra
- Procedure di controllo qualità

UC.5**“Effettuare l’imbottigliamento”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Realizzare il confezionamento della birra, eseguendo preventivamente sterilizzazione, risciacquo e soffiatura delle diverse tipologie di bottiglie e contenitori, seguiti da imbottigliamento, tappatura e sigillatura dei contenitori.

Abilità

- **Applicare le tecniche di imbottigliamento**
 - Preparare, sterilizzare ed individuare i giusti formati dei contenitori
 - Predisporre le etichette ed eseguire le operazioni di etichettatura in conformità degli standard previsti
 - Realizzare le operazioni di imbottigliamento e riempimento di contenitori
 - Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)

Conoscenze minime

- Tipologia di contenitori (bottiglie, fusti, lattine)
- Abbinamento birra-contenitori
- Tecniche di sterilizzazione, imbottigliamento ed etichettatura
- Controllo della qualità di processo e prodotto finito

UC.6**“Gestire gli approvvigionamenti del birrificio”*****Inquadramento EQF: 3******Risultato generale atteso***

Gestire gli approvvigionamenti e realizzare le operazioni di ricezione e immagazzinamento dei prodotti e delle materie prime.

Abilità

- **Gestire i fornitori e definire le necessità di approvvigionamento**
 - Negoziare e stipulare i contratti di approvvigionamento con i fornitori.
 - Definire le necessità di approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti, stimando il fabbisogno della produzione.
 - Gestire le procedure di evasione degli ordini, anche mediante l'utilizzo di sistemi informativi specifici per la gestione degli acquisti.
 - Monitorare le prestazioni dei fornitori, stimando la qualità dei prodotti acquistati.

- **Gestire il magazzino**
 - Ricevere le merci in entrata verificando le condizioni di trasporto ed arrivo dei prodotti, la regolarità della documentazione di accompagnamento e l'integrità dei dispositivi di sicurezza previsti.
 - Verificare la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle merci ricevute.
 - Riporre le merci negli spazi ritenuti più idonei al loro stoccaggio, secondo il metodo di immagazzinamento in vigore.

Conoscenze minime

- Elementi di gestione del magazzino
- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori.
- Software a supporto della gestione dell'attività.
- 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.

UC.7

“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato birraio”

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di 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 e 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.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- 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.

UC.8**“Lavorare in sicurezza”*****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;
 - 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.9**“Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero”**

Inquadramento EQF: 3

Risultato generale atteso

Valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore e la conformità alle procedure di qualità interne all'azienda.

Abilità

- **Valutare la qualità dei manufatti prodotti**
 - Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda.
 - Controllare il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore.
 - Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

Conoscenze minime

- Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un manufatto.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato birraio artigianale”

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL CORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 248 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
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% della durata della UFC
• Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato birraio”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato birraio”	20	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
• Modulo di inquadramento 2.1 “Caratteristiche del processo di produzione della birra, attività dell’addetto qualificato birraio”.	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al processo di produzione della birra: caratteristiche del settore, nuove tecnologie, normativa, attività dell’addetto qualificato birraio, informazione del consumatore, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto. 	16	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato birraio”.	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale: CCNL di riferimento e format tipo di contratto, principi e norme di esercizio dell’attività in forma di impresa; iscrizione alla CCIAA 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC OPZIONALE "La commercializzazione"	<p>Acquisire la UC "Sviluppare l'offerta dei prodotti e realizzare attività di vendita - Addetto qualificato birraio"</p>	32	<p>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC</p>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 1 "Modalità di analisi del mercato e costruzione di un'offerta" Modulo 2 "Modalità e strumenti di promozione dell'offerta" Modulo 3 "Tecniche di vendita" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a modalità di analisi del mercato utili alla lettura e all'interpretazione del contesto di riferimento ed elementi di gestione economica e tecniche di pricing al fine di essere in grado di determinare l'offerta dei prodotti tenendo conto delle risorse a disposizione e stabilire, a partire dai costi, i prezzi dei servizi offerti. Acquisire le conoscenze in materia di modalità e strumenti di promozione, a partire dalla costruzione di Piattaforme web e social network, al fine rendere il partecipante in grado di sviluppare una strategia di offerta sostenibile. Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita 	16	<p>--</p>
UFC 3. "Ammostamento"	<p>Acquisire la UC "Gestire il processo di produzione del mosto"</p>	92	<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 cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p> <p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Elementi di fisica e chimica - Merceologia di settore - Microbiologia alimentare - Ricette" Modulo di inquadramento 3.2 "Metodi e tecniche di produzione del mosto: dalla maltatura al raffreddamento" Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze teoriche di base utili al processo di produzione della birra. Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di Tecniche di macinazione ed essiccazione, tecniche e fasi di ammostamento, procedure di controllo qualità, al fine di essere in grado di gestire il processo di ammostamento. Applicare in laboratorio gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	32	<p>--</p>
		20	
		40	

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 4. "Gestione della cantina"	Acquisire la UC "Gestire il processo di fermentazione e maturazione"	60	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.2 "Tecniche e fasi del processo di fermentazione e maturazione della birra" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di del processo di fermentazione e maturazione della birra, al fine di essere in grado di gestire la cantina per l'ultimazione del prodotto finito 	20	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumenti e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	40	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 5. "Imbottigliamento ed etichettatura"	Acquisire la UC "Effettuare l'imbottigliamento"	20	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "Tecniche e fasi di imbottigliamento ed etichettatura" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di sterilizzazione, imbottigliamento ed etichettatura, al fine di essere in grado di realizzare il confezionamento della birra. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	12	--
UFC 6. "Gestione degli approvvigionamenti"	Acquisire la UC "Gestire gli approvvigionamenti del birrifico"	12	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.1 "La gestione dei fornitori" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di procedure operative anche con utilizzo di software applicativi per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori. 	6	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 6.2 "La gestione del magazzino" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di gestione delle scorte, modalità di stoccaggio e documentazione obbligatoria, al fine di apprendere a gestire il magazzino dei prodotti 	6	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 7. "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 - Addetto qualificato alla lavorazione delle carni"	12	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC <i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i>
Modulo 7.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
Modulo 7.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso. 	4	--

<p>UFC 8. "Sicurezza sul luogo di lavoro"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" • Modulo 8.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<p>Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori. • Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione. 	<p>4</p>	<p>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 Dlgs 81/2008. Il completamento della presente UCF, 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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 9 "La valutazione della qualità di un processo produttivo" • Modulo 9.1 "Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo" 	<p>Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative a sistemi qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un manufatto al fine di valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatori di settore e volontari). • Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del proprio operato. 	<p>4</p>	<p>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio alto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Project work: Definizione di un sistema di valutazione 	<p>4</p>	<p>8</p>	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.</p>

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- 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.
- 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.

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	<p>Analizzare il settore di riferimento.</p> <p>Pianificare l'offerta di cioccolateria sulla base di quanto rilevato ed elaborato.</p> <p>Elaborare ricette.</p> <p>Pianificare un piano di approvvigionamento.</p> <p>Selezionare i fornitori.</p>
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	<p>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.</p> <p>(Nel caso proprio di produzione di cioccolato nelle sue varie forme, praline, barrette, etc. esecuzione delle operazioni di miscelazione, concaggio, temperaggio, modellamento, glassatura, confezionamento.</p> <p>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.</p> <p>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)</p>
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.
- Regolamenti CE n.852 e 853/2004.
- 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

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti / UFC)
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%.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	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> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	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 artigianale"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	2	<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>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.1 "Modalità e strumenti di analisi del mercato" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	<p>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 3.2 "Modalità di costruzione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ad elementi di pianificazione di un'impresa artigianale; 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. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Project work "La definizione di un'offerta" 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire una offerta. 	4	--

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	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 32 ore
Modulo di inquadramento 4.1 "Il cacao: tipologie ed origini."	<ul style="list-style-type: none"> 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".	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC)
Esercitazioni pratiche	<ul style="list-style-type: none"> Per ogni modulo (4.4, 4.5, 4.6, 4.7) sono previste, contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche, delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	32	--

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 cioccolato."	<ul style="list-style-type: none"> 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 cucchiaio a base cacao)"	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.</i> 	4	--
Esercitazioni pratiche	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esercitazione pratica in cucina/laboratorio al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> 	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.
<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 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, utensili e attrezzature del laboratorio di pasticceria/cucina"	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione del laboratorio di pasticceria per poter esercitare la professione in oggetto. 	4	--
Modulo 7.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro"	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • <i>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.</i> 	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"> • <i>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.).</i> 	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	<p>Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</p> <p><i>La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l'attestato di frequenza valido ai fini dell'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l'erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l'eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella "Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004".</i></p>
Modulo 9.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
Modulo 9.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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"	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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**.

Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 2, della legge 28 luglio 2016, n. 154.

- **Denominazione del profilo**

Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 2, della legge 28 luglio 2016, n. 154.

- **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 e alla successiva gestione, applicando le necessarie tecniche colturali e fitosanitarie; gestisce le manutenzioni ordinarie e straordinarie, la potatura delle principali specie ornamentali in osservanza anche delle "Linee guida per la gestione del verde urbano e prime indicazioni per una pianificazione sostenibile". Applica la difesa fitosanitaria ai vegetali nei limiti delle leggi in vigore. 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 delle 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). Non sono compresi nell'ambito di esercizio i lavori di silvicoltura e quelli inerenti al verde storico di cui all'art. 10 comma 4, lettera F) del codice dei beni culturali e del paesaggio stabiliti dall'art.5 comma 1 lettera d) del decreto 154 delle 22/08/2017 recante il regolamento concernente gli appalti pubblici di lavori riguardanti i beni culturali tutelati ai sensi del dlgs. 42/2004.
- **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 il 22 febbraio 2018, al punto 3, i corsi di formazione per il rilascio dell'idoneità sono rivolti al titolare d'impresa o al preposto facente parte dell'organico dell'impresa. Fermo restando il compimento dei 18 anni di età, sono esentati dall'obbligo di frequenza dei suddetti percorsi formativi, fra gli altri in possesso di titoli di studio specifici, 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 - 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
Prodotte 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
- Applicare tecniche di potatura
- Applicare tecniche di concimazione

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 la distribuzione di prodotti fitosanitari
- Applicare le prescrizioni fitosanitarie obbligatorie
- Applicare tecniche di trapianto e messa a dimora
- Utilizzare gli elaborati progettuali e trasferirli in cantiere

Conoscenze minime

- Elementi di coltivazioni arboree
- Elementi di entomologia e patologia
- Elementi di progettazione del verde
- 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 2, della legge 28 luglio 2016, n. 154

- CANALE DI OFFERTA FORMATIVA: Disoccupati, inoccupati, occupati.
- DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE: 182 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"	110	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
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 "Manutenzione e conservazione delle aree verdi" 	<p>Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Elementi di botanica generale (morfologia e fisiologia delle piante e ecosistemi naturali)</i> • <i>Elementi di botanica sistematica (riconoscimento delle specie vegetali)</i> • <i>Elementi di coltivazioni arboree (metodi di propagazione, cicli biologici, esigenze nutritive e idriche delle principali specie ornamentali)</i> • <i>Elementi di entomologia (biologia, comportamento e fisiologia dei principali insetti che interessano il verde ornamentale)</i> • <i>Elementi di fitopatologia (principali avversità di natura biotica e abiotica)</i> • <i>Elementi di pedologia (fattori pedologici e loro influenza sulle piante)</i> • <i>Elementi di normativa fitosanitaria (tecniche di difesa fitosanitaria in particolare a basso impatto</i> 	70	--

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Normativa fitosanitaria applicata alle diverse fasi di allevamento e di trasferimento delle piante, dalla coltivazione in vivaio alla messa a dimora definitiva. Lotte obbligatorie ai parassiti.</i> • <i>Normativa in materia di scarti verdi (smaltimento dei materiali vegetali di risulta)</i> • <i>Tecniche di concimazione (necessità nutrizionali nelle diverse fasi fenologiche)</i> • <i>Principali tecniche di potatura degli alberi e arbusti ornamentali</i> • <i>Attrezzi agricoli, macchinari ed attrezzature (in particolare a basso impatto acustico e ambientale)</i> • <i>Macchinari ed attrezzature per la prevenzione e la lotta fitosanitaria</i> • <i>Dispositivi di protezione individuali (DPI)</i> • <i>Tecniche di diserbo</i> • <i>Sistemi di irrigazione</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esercitazioni pratiche</i> 	40	--
<p>UFC. 2 "Costruzione di aree verdi e giardini"</p>	<p>Acquisire la UC. "Costruire aree verdi, parchi e giardini"</p>	<p>70 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>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 2.1 "Realizzazione di aree verdi e giardini"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di:</i> • <i>Elementi di coltivazioni arboree (arboricoltura ornamentale, salvaguardia della biodiversità vegetale ed interazioni tra le diverse specie e la nutrizione della fauna selvatica)</i> • <i>Principi di fisiologia vegetale (Elementi di fisiologia delle piante e loro applicazione alle tecniche di potatura)</i> • <i>Principi di agronomia generale e speciale (fattori biologici, climatici e pedologici, al fine di</i> 	<p>--</p>

<p><i>razionalizzare gli interventi agronomici sotto gli aspetti qualitativi e ambientali)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Elementi di progettazione del verde (con riferimento agli aspetti paesaggistici e alla valutazione degli aspetti legati agli ecosistemi urbani)</i> ● <i>Interpretazione di un progetto, definizione del rilievo, tracciamento e realizzazione in cantiere</i> ● <i>Tecniche di preparazione del terreno (in funzione delle esigenze delle piante, adeguati all'orografia, agli aspetti climatici e a quelli pedologici dei singoli ambienti)</i> ● <i>Tecniche di trapianto e messa a dimora (impianto e trapianto, conservazione temporanea in cantiere di alberi e arbusti ornamentali)</i> ● <i>Tecniche di semina</i> ● <i>Strumenti per distribuire prodotti fitosanitari</i> 		<p><i>razionalizzare gli interventi agronomici sotto gli aspetti qualitativi e ambientali)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Elementi di progettazione del verde (con riferimento agli aspetti paesaggistici e alla valutazione degli aspetti legati agli ecosistemi urbani)</i> ● <i>Interpretazione di un progetto, definizione del rilievo, tracciamento e realizzazione in cantiere</i> ● <i>Tecniche di preparazione del terreno (in funzione delle esigenze delle piante, adeguati all'orografia, agli aspetti climatici e a quelli pedologici dei singoli ambienti)</i> ● <i>Tecniche di trapianto e messa a dimora (impianto e trapianto, conservazione temporanea in cantiere di alberi e arbusti ornamentali)</i> ● <i>Tecniche di semina</i> ● <i>Strumenti per distribuire prodotti fitosanitari</i> 	<p>20</p>	<p>--</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Esercitazioni pratiche</i> 	<p>20</p>	<p>20</p>	<p>--</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 2, della legge 28 luglio 2016, n. 154.*