

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

QUALIFICAZIONE DI PASTICCERE

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 293/DPG021 (21-07-2022)

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
---	Inquadramento della professione
---	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro
Selezionare e conservare materie prime e semilavorati	Principi di alimentazione e salute
	Preparare e conservare materie prime e semilavorati
Lavorare l'impasto e realizzare le preparazioni di base e le creme (semilavorati)	Preparare gli impasti base
	Realizzare creme e farciture
Realizzare la produzione, cottura e raffreddamento dei dolci	Il processo di lievitazione
	Realizzare e comporre i diversi prodotti di pasticceria
	Cuocere i prodotti dolciari
	Lavorare il cioccolato
Farcire, decorare e confezionare i dolci	Decorare i dolci
	Organizzare lo spazio di lavoro e mantenere materiali e attrezzature professionali nel rispetto nella normativa di settore

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione

- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri 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 o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al ruolo • Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	Inquadramento della professione	10	5	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di scienze e tecnologie alimentari • Caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche dei prodotti dolciari • Nozioni su allergeni e celiachia 	Principi di alimentazione e salute	15	8	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Standard di qualità delle materie prime alimentari • Merceologia: analisi delle materie prime • Tecniche di conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati per i prodotti dolciari • Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura • Farine: trattamento e conservazione Abilità	Preparare e conservare materie prime e semilavorati	40	20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare, controllare e conservare aromi e spezie • Selezionare, controllare e conservare zuccheri e semilavorati • Selezionare, controllare e conservare frutta secca, scioppata e candita • Selezionare, controllare e conservare farine speciali e semilavorati • Selezionare, controllare e conservare oli e grassi vegetali • Selezionare, controllare e conservare miele e confetture • Selezionare, controllare e conservare pasta di zucchero, passate e gelatine • Selezionare, controllare e conservare bagne e liquori • Selezionare, controllare e conservare coadiuvanti tecnologici • Selezionare, controllare e conservare lieviti e attivatori • Recuperare e conservare i residui di lavorazione da impiegare in altre lavorazioni • Depositare i semilavorati nelle celle di ferma lievitazione • Controllare le materie prime e i semilavorati e realizzare eventuali interventi • Curare la pulizia e la manutenzione ordinaria di impianti e spazi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati 				
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • I principali sistemi di lavorazione in pasticceria • Tipologie, modalità e tecniche di lavorazione di impasti base • Pasta sfoglia: conoscenza del prodotto, impasto, preparazione della pasta, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta sfoglia dolce e salata • Pasta choux: conoscenza del prodotto, preparazione e cottura, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta choux salata e dolce • Pasta frolla dolce e salata: conoscenza del prodotto, preparazione, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta frolla dolce e salata • Pasta lievitata: conoscenza dei lieviti, produzione dei diversi sistemi di lavorazione dei lieviti • Paste: tecniche di produzione e conservazione e le sue applicazioni • Normativa sulla lavorazione delle farine 	Preparare gli impasti base	40	20	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni • Realizzare paste secche; paste molli, paste montate, paste lievitate dolci e salate, meringhe • Applicare tecniche di impasto, formatura manuale e lievitazione dei dolci da forno • Realizzare e comporre gelati, sorbetti e semifreddi • Depositare i semilavorati nelle celle di ferma lievitazione 				
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie, tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato • Creme: tecniche di produzione e conservazione <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni • Realizzare creme basi e creme derivate • Realizzare glasse, bagne, salse e farce 	Realizzare creme e farciture	30	15	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione, lievitazione e cottura dei dolci • I lievitati ed il lievito naturale 	Il processo di lievitazione	15	7	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ciclo di lavorazione dei prodotti dolciari • Prodotti da forno • La pasticceria italiana classica e moderna • Pasticceria mignon • Torte classiche e moderne da forno e farcite 	Realizzare e comporre i diversi prodotti di pasticceria	40	20	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti

	<ul style="list-style-type: none"> • La pasticceria da ristorazione • La pasticceria salutistica • La pasticceria salata <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare e comporre torte e pasticceria da forno • Realizzare e comporre dolci al piatto • Realizzare e comporre dolci al cucchiaio • Realizzare e comporre pasticceria secca e biscotteria • Realizzare e comporre gelati, sorbetti e semifreddi • Realizzare e comporre pasticceria fresca e mignon • Realizzare e comporre prodotti da colazione • Realizzare e comporre torte classiche e moderne • Realizzare la modellatura e composizione dolci • Rivestire correttamente uno stampo 				formali, non formali ed informali
8	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno • Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire le fasi di cottura su fuoco (bagnomaria, frittura etc) e in forno • Monitorare la cottura dei prodotti da forno verificando stabilità del calore e ventilazione • Verificare dal punto di vista visivo, olfattivo e con il supporto di uno stecchino i tempi di cottura • Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno • Utilizzare strumenti di misurazione (temperatura, umidità, tempi) • Eseguire analisi di qualità dei prodotti realizzati • Sforare e controllare le fasi di raffreddamento 	Cuocere i prodotti dolciari	30	15	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di produzione del cioccolato • Il cioccolato e i prodotti di cioccolateria • Sculture in cioccolato 	Lavorare il cioccolato	30	15	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della

	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare e comporre cioccolateria semplice o farcita • Effettuare la fusione, miscelazione e temperaggio manuale del cioccolato • Controllare le fasi di raffreddamento e solidificazione del cioccolato • Realizzare coperture e farciture (ganace) • Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni 				valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
10	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie e tecniche di decorazione in pasticceria e principi di presentazione estetica • Cenni sul cake design • Attrezzature per la modellazione e strumenti modelling tools • Tecniche di lavorazione e decorazione del cioccolato • Tecniche di modellaggio e pittura • Tecniche di utilizzo stampanti alimentari • Tecniche di uso dei coloranti alimentari • Tecniche di stuccatura • Tecniche di pastigliaggio • Tecniche di decoro con sac a poche • Tecniche di preparazione e utilizzo del cornetto • Tecniche per montare a neve a mano e con sbattitore elettrico • Tecniche di scrittura e di disegno a mano libera e su stencil • Tecniche di glassatura • Tecniche di taglio • Tecniche di spatolatura <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare l'aspetto visivo del dolce secondo principi estetici e di creatività • Realizzare la composizione, stuccatura e farciture dei dolci • Ricoprire i prodotti dolciari con glasse colanti o in pasta • Preparare ed applicare le diverse tipologie di decorazioni (ghiaccia reale, cioccolato ,panna, zucchero artistico, croccante, pasta di zucchero, marzapane, aerografia etc.) 	Decorare i dolci	40	20	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> • Modellare il cioccolato in stampi • Utilizzare il cioccolato fuso per realizzare coperture, scritte o disegni • Lavorare il cioccolato in riccioli o trucioli • Utilizzare strumenti di farcitura e decorazione: sacca da pasticciare , cornetto spatola etc. • Tagliare e spatolare • Montare e stabilizzare la panna da utilizzare come copertura o decorazione • Realizzare la modellatura e composizione dolci • Rivestire correttamente uno stampo • Eseguire analisi di qualità dei prodotti realizzati 				
11	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e funzionamento di macchinari e attrezzature per le lavorazioni dei prodotti dolciari • Organizzazione di un laboratorio di pasticceria, spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale • Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento dei prodotti dolciari ed etichettature in conformità con la normativa vigente • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per pasticcerie • Normativa sullo smaltimento degli scarti dei prodotti dolciari e dei residui delle lavorazioni <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confezionare il prodotto dolciario a mano o con l'ausilio di macchine utilizzando materiali no food (decorazione carta e imballaggi per laboratori e da banco) • Curare la pulizia e la manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature per la produzione di dolci 	Organizzare lo spazio di lavoro e mantenere materiali e attrezzature professionali nel rispetto nella normativa di settore	20	10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
12	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza • Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore 	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro	16	8	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con

<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale • Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali 				<p>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</p>
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE		326	163	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 150 ore

Durata massima tirocinio: 200 ore

6. UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 4,5,7,8,9,10

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: dosatori, forno, friggitrice, impastatrice planetaria, macchina sfogliatrice, temperatrice, porzionatrice, tavolo refrigerato

per pasticceria, utensileria obbligatoria, frigorifero. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 4,5,7,8,9,10

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate nel settore di riferimento.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13