

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>Produzioni alimentari</u>	
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Area di Attività	ADA.2.149.454: Produzione di gelati
Qualificazione regionale	Gelatiere
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.3.2 Gelatai 7.3.2.9.0 Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.3.2 Gelatai 7.3.2.9.0 Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Il gelatiere è una figura in grado di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge 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.

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 1 - Titolo	
Effettuare la gelatura	
Risultato atteso	Prodotto confezionato pronto per la vendita
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti • applicare metodiche di analisi microbiologica • applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato • applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato • applicare tecniche di mantecazione del gelato • utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato 	<ul style="list-style-type: none"> • merceologia alimentare • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti • scienza e tecnologia del gelato artigianale • standard di qualità dei prodotti alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la gelatura. Prodotto confezionato pronto per la vendita.	Le operazioni di conduzione del processo di gelatura.	Mantenimento della catena del freddo, modellatura dei prodotti in varie forme e sagome, controllo temperatura di raffreddamento.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati	
Risultato atteso	
Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare procedure di controllo impianti e macchinari • applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari • applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica • applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati • applicare procedure di sicurezza in produzione • applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate • applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici • applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari • utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI) • utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica • utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica 	<ul style="list-style-type: none"> • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici • prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfezione igienicosanitaria

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati . Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.	Le operazioni di manutenzione, regolazione dei macchinari e delle attrezzature.	Pulizia, sterilizzazione e disinfezione dei macchinari, delle loro parti, delle attrezzature in genere e del laboratorio, esecuzione dei cicli di prova.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati	
Risultato atteso	
Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato • applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari • applicare tecniche di pastORIZZAZIONE del gelato • utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato • utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • merceologia alimentare • normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte • normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari • qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti • scienza e tecnologia del gelato artigianale • standard di qualità delle materie prime alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati. Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.	Le operazioni di miscelazione degli ingredienti.	Verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime, controllo temperature di raffreddamento.