

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b>	
<b><u>Produzioni alimentari</u></b>	
<b>Processo</b>	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno
<b>Area di Attività</b>	ADA.2.143.422 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno
<b>Qualificazione regionale</b>	Operatore produzione industriale prodotti da forno
<b>Referenziamenti</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006):            7.3.2.9.0 Conducenti di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno 7.3.2.6.2 Conducenti di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011):            7.3.2.9.0 Conducenti di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):            10.61.10 Molitura del frumento 10.61.20 Molitura di altri cereali            10.61.30 Lavorazione del riso 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili            10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.85.04 Produzione di pizza confezionata            10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari            10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari</p>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore della produzione industriale di prodotti da forno garantisce la produzione industriale di prodotti da forno, attraverso la conduzione di impianti di cottura, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b> Effettuare la cottura in forno	
<b>Risultato atteso</b> Prodotti da forno cotti correttamente	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• applicare procedure di controllo qualità prodotti da forno</li> <li>• applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno</li> <li>• applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno</li> <li>• utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elementi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno</li> <li>• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li> <li>• prodotti da forno</li> <li>• tecnologia impianti di cottura prodotti da forno</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Effettuare la cottura in forno. Prodotti da forno cotti correttamente.	Le operazioni di cottura dei prodotti da forno.	Programmazione forni di cottura, supervisione del processo di cottura, verifica colore, consistenza, friabilità, sapore.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno	
<b>Risultato atteso</b>	
Macchinari sicuri ed efficientemente funzionanti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• applicare procedure di controllo impianti e macchinari</li> <li>• applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari</li> <li>• applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica</li> <li>• applicare procedure di ripristino funzionamento macchinari per prodotti da forno</li> <li>• applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari</li> <li>• applicare procedure di sicurezza in produzione</li> <li>• applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari</li> <li>• utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• macchinari ed impianti per prodotti da forno</li> <li>• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li> <li>• normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici</li> <li>• processi di lavorazione prodotti da forno</li> <li>• prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno. Macchinari sicuri ed efficientemente funzionanti.	Le operazioni di manutenzione dei macchinari di lavorazione.	Verifica dei macchinari con prove strumentali ed esame a vista, stilare l'eventuale rapporto sull'intervento di manutenzione, sostituzione dei componenti difettosi, ripristino funzionalità dei macchinari.