



*Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze*  
*Scheda di Figura Professionale*

Denominazione Figura	<b>Pasticcere</b>
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Operatore specializzato in pasticceria
Settori di riferimento	Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-Livello a
Descrizione	Il Pasticcere si occupa della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria ed infine presiede la loro cottura.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	I Pasticcere esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali.
Collocazione contrattuale	contratto collettivo nazionale – apprendistato – lavoratore autonomo
Collocazione organizzativa	Lavora rispondendo, di solito, al responsabile della pasticceria o al capo reparto forneria, sia in laboratori di pasticceria.
Opportunità sul mercato del lavoro	Negli Ultimi Anni E I Servizi Alla Ristorazione, Con Particolare Riferimento Alla Preparazione Di Dolci, Dolciumi, Sono Caratterizzati Da Una Forte Richiesta E Gradimento Da Una Clientela Sempre Piu' Ampia.
Percorsi formativi	Si richiede, come requisito d'accesso al corso di formazione professionale di durata di 600 ore, l'obbligo di istruzione.
Fonti documentarie	Repertorio Regionale Figure Professionali Regione Lombardia

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	7512 - Panettieri, pastai e pasticciieri
-----------	------------------------------------------

ISTAT Professioni (CP 2011)	6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali
ATECO 2007	1071 - Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi leFP	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	<b>Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno</b>
Descrizione della performance	Realizzazione degli impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.)
UC	
Capacità-abilità	<p>Applicare modalità di regolazione del processo di impasto</p> <p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</p> <p>Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari</p> <p>Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno</p> <p>Utilizzare macchinari per impasto prodotti da forno</p> <p>Utilizzare materie prime per impasti di prodotti da forno</p> <p>Utilizzare strumenti di controllo acidità dell'impasto prodotto da forno</p> <p>Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari</p> <p>Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia)</p>
Conoscenze	<p>Elementi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>Farine: trattamento e conservazione</p> <p>Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</p> <p>Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</p> <p>Normativa sulla lavorazione delle farine</p> <p>Processo di impasto prodotti da forno</p> <p>Prodotti da forno</p> <p>Standard di qualità delle materie prime alimentari</p> <p>Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari</p> <p>Nozioni su allergeni e celiachia</p>

Denominazione AdA	<b>Effettuare la cottura in forno</b>
Descrizione della performance	Realizzazione della cottura dei prodotti da forno, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento
UC	
Capacità-abilità	<p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</p> <p>Applicare procedure di controllo qualità prodotti da forno</p> <p>Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno</p> <p>Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno</p> <p>Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno</p>
Conoscenze	Elementi di scienze e tecnologie alimentari

	Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Prodotti da forno Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Denominazione AdA	<b>Effettuare la farcitura delle diverse forme d'impasto</b>
Descrizione della performance	Realizzazione di creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc., eseguendo il dosaggio, la miscelazione e la lavorazione dei diversi ingredienti
uc	
Capacità-abilità	Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Applicare tecniche di decorazione prodotti da pasticceria Applicare tecniche di preparazione creme e farciture per prodotti da pasticceria Utilizzare dispositivi per la farcitura prodotti da forno Utilizzare ingredienti per creme e farciture prodotti di pasticceria Utilizzare macchinari per lavorazione creme e farciture prodotti di pasticceria Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari
Conoscenze	Elementi di scienze e tecnologie alimentari Fisica Ingredienti per pasticceria e gelateria Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Processi di farcitura prodotti di pasticceria Prodotti da forno Tecniche di lavorazione pasticceria fresca e secca
Denominazione AdA	<b>Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno</b>
Descrizione della performance	Comporre i diversi prodotti di pasticceria (biscotti/mignon/torte, cake e crostate, ecc., eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture
UC	
Capacità-abilità	Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Applicare tecniche di modellatura dei prodotti da forno Utilizzare cilindratrice-spezzatrice per prodotti da forno Utilizzare macchinari di laminazione prodotti da forno Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto
Conoscenze	Elementi di scienze e tecnologie alimentari Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Prodotti da forno
Denominazione AdA	<b>Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno</b>
Descrizione della performance	Regolare manutenzione ordinaria dei macchinari per lavorazione dei

	prodotti da forno
UC	
Capacità-abilità	<p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</p> <p>Applicare procedure di controllo impianti e macchinari</p> <p>Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari</p> <p>Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica</p> <p>Applicare procedure di ripristino funzionamento macchinari per prodotti da forno</p> <p>Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari</p> <p>Applicare procedure di sicurezza in produzione</p> <p>Applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari</p> <p>Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</p>
Conoscenze	<p>Macchinari ed impianti per prodotti da forno</p> <p>Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</p> <p>Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</p> <p>Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici</p> <p>Processi di lavorazione prodotti da forno</p> <p>Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>