REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE

DIPARTIMENTO LAVORO, SVILUPPO ECONOMICO, ATTIVITA' PRODUTTIVE E TURISMO
SETTORE 10 - POLITICHE ATTIVE E SUPERAMENTO DEL PRECARIATO

Assunto il 03/11/2021

Numero Registro Dipartimento: 1434

DECRETO DIRIGENZIALE

“Registro dei decreti dei Dirigenti della Regione Calabria”

N°. *11253 del 04/11/2021*

OGGETTO: D.G.R. 215 DEL 13/06/2016 _ "REPERTORIO REGIONALE DELLE FIGURE PROFESSIONALI" _ MODIFICA DD. N. 13784 DEL 26/11/2018 _ APPROVAZIONE NUOVA SCHEDA FIGURA PROFESSIONALE DI "PASTICCIERE" CON INDICAZIONE DEL CORRISPONDENTE PROFILO..

Dichiarazione di conformità della copia informatica

Il presente documento, ai sensi dell’art. 23-bis del CAD e successive modificazioni è copia conforme informatica del provvedimento originale in formato elettronico, firmato digitalmente, conservato in banca dati della Regione Calabria.

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

IL DIRIGENTE DI SETTORE

Premesso che:
- il Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze costituisce il riferimento per le qualificazioni professionali rilasciate sul territorio regionale e per la validazione e certificazione delle competenze comunque acquisite, fatte salve le filiere formative degli IFTS e dei percorsi IeFP e la formazione riferita a specifiche normative di settore;
- il Repertorio si presenta come uno strumento dinamico e soggetto a costante aggiornamento in relazione ai fabbisogni professionali e formativi espressi dal contesto economico-produttivo regionale;
- tale dinamicità: a) consente una programmazione dell'offerta formativa coerente con i fabbisogni professionali e formativi espressi dal territorio; b) agevola l'erogazione dei servizi di individuazione, validazione e certificazione delle competenze comunque acquisite; c) favorisce l'incontro tra domanda e offerta di lavoro;

Considerato che:
- nella seduta del 25/01/2021, il GTR, come da Verbale N. 14, in atti, essendo intervenute delle nuove disposizioni procedurali del Quadro di Riferimento Nazionale delle Qualificazioni Regionali - QNQR, definite dal GTN (Gruppo tecnico Nazionale) dell'INAPP in materia ha ritenuto necessario uniformare i contenuti della scheda descrittiva della figura professionale di **"Pasticciere",** procedendo a delineare il profilo della figura professionale, tramite apposita scheda descrittiva;

Preso atto che:
- il GTR, ha integrato con modifiche, il Repertorio delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria con la figura professionale di "Pasticciere**"** di cui all'allegata scheda descrittiva che ne fa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Più specificamente ha proceduto alla variazione e quindi alla modifica della vecchia scheda nei punti relativi alla descrizione, collocazione organizzativa, opportunità sul mercato del lavoro, percorsi formativi, Codici ISTAT, ATECO, ADA ed all'elenco delle aree di attività;

VISTI:
- la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE);
- la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF);
- la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009 sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale (ECVET);
- la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 20 dicembre 2012 sulla convalida dell'apprendimento non formale e informale (2012/C 398//01);
- la Legge 28 giugno 2012, n. 92 "Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita" e successive modifiche ed integrazioni;
- il D. Lgs. 16 gennaio 2013, n. 13 "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";
- il D. Lgs. 14 settembre 2015, n. 150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della legge 10 dicembre 2014, n. 183";
- il Decreto Ministeriale 30 giugno 2015 recante "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 decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13";
- la DGR n. 335 del 17 settembre 2015 recante "Linee di indirizzo per l'istituzione del Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze";
- la DGR n. 215 del 13 giugno 2016 recante "Integrazione DGR 335 del 17 settembre 2015. Istituzione del Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze";
- il Decreto Dirigenziale n. 11879 del 10 ottobre 2016 che approva le Figure professionali, ed i relativi contenuti descrittivi, costituenti il Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze;

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

- il Decreto Dirigenziale n. 16465 del 21 dicembre 2016 che approva la procedura per l'aggiornamento ed il monitoraggio del Repertorio delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria;
- il Decreto Dirigenziale n. 9324 del 17/09/2021 che ricostituisce il Gruppo Tecnico Regionale del Repertorio;

VISTI:

- la Legge 21 dicembre 1978, n. 845 "Legge-quadro in materia di formazione professionale";
- la L.R. 19 aprile 1985, n. 18 e s.m.i.;
- la Legge 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i recante "Legge sul procedimento amministrativo";
- Il D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa";
- La Legge Regionale 13 maggio 1996 n. 7 "Norme sull'ordinamento delle strutture organizzative della Giunta Regionale e sulla Dirigenza Regionale" e .s.m.i.;
- il D.P.G.R. n. 354 del 24/06/1999 avente ad oggetto "Separazione dell'attività amministrativa di indirizzo e di controllo da quella della gestione" come modificato con D.P.G.R. n. 206 del 15/12/2000, e ss.mm.ii.;
- la legge regionale n. 34 del 2002 e s.m.i. e ravvisata la propria competenza;
- la D.G.R n. 568 del 28/12/2016 ad oggetto: "Linee Guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale in Regione Calabria";
- la D.G.R. n. 468 del 19 ottobre 2017 "Misure volte a garantire maggiore efficienza alla struttura organizzativa della Giunta regionale - Approvazione modifiche ed integrazioni del Regolamento regionale n. 16 del 23 dicembre 2015" e ss. mm.ii.;
- la D.G.R. n. 63 del 15 febbraio 2019 "Struttura organizzativa della Giunta Regionale – Approvazione. Revoca della Struttura organizzativa approvata con DGR n. 541/2015" e ss.mm.ii.;
- Deliberazione di Giunta Regionale n. 91 del 15 maggio 2020 recante in oggetto: "Struttura organizzativa della Giunta Regionale – Approvazione modifiche alla Delibera di Giunta Regionale n. 63 del 15/02/2019 e s.m.i."
- La D.G.R. n. 271 del 28 settembre 2020 avente ad oggetto "Struttura organizzativa della Giunta Regionale – Approvazione modifiche al regolamento regionale n. 3 del 19 febbraio 2019 s.m.i. con la quale è stata disposta la riorganizzazione del Dipartimento Lavoro, Formazione e Politiche Sociali, Turismo, Spettacolo e Beni Culturali, Sviluppo economico, attività produttive, Istruzione e Cultura e Ambiente e territorio;
- La D.G.R. n. 398 del 17 agosto 2021 avente ad oggetto "Rinnovo incarichi Dirigenti Generali reggenti dei Dipartimenti "Tutela dell'Ambiente, Istruzione e Cultura, Presidenza e Lavoro, Sviluppo Economico, Attività Produttive e Turismo";
- Il D.P.G.R. n. 152 del 02/09/2021 con il quale è stato conferito l'incarico di Direttore Generale Reggente del Dipartimento "Lavoro, Sviluppo Economico, Attività Produttive e Turismo" al dott. Roberto Cosentino;
- Il D.D.G. 9883 del 04/10/2021 avente ad oggetto "Rinnovo incarico temporaneo di reggenza in scadenza di cui al D.D.G. 10090/2020 del Dipartimento Lavoro, Sviluppo Economico, Attività Produttive e Turismo, con il quale è stato conferito l'incarico di Dirigente temporaneo reggente del Settore 10 "Politiche attive e Superamento del precariato" al dott. Carmelo Elio Pontorieri;
- Il D.D.G 10872 del 27 ottobre 2020 avente ad oggetto "Adempimenti conseguenti alle D.G.R. NN. 271 e 286. Approvazione della Micro-struttura organizzativa del Dipartimento Lavoro, Sviluppo Economico, Attività Produttive e Turismo, come modificato e integrato con D.D.G. 12176/2020 e dal D.D.G.12229/2020.
- Delibera Giunta Regionale n. 212 del 28/07/2020;

ATTESA la propria competenza a sensi della L.R. n. 34/2002 e s.m.i,

VERIFICATA la conformità della documentazione prodotta;

ATTESTATA, sulla scorta dell'istruttoria effettuata, la regolarità amministrativa nonché la legittimità e correttezza del presente atto;

DECRETA

Per i motivi esposti in premessa, che qui si richiamano di:

Prendere atto del verbale n. 14 del 25/01/2021, del Gruppo Tecnico Regionale del Repertorio delle Qualificazioni e delle competenze della Regione Calabria;

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

Approvare la nuova figura professionale di **"Pasticciere"** tramite la scheda di profilazione di cui all'allegato A) del presente atto;
Integrare il Repertorio delle Qualificazioni e delle competenze della Regione Calabria di cui alla DGR 215 del 13 giugno 2016 con la figura professionali di **"Pasticciere"** di cui alla scheda descrittiva, allegato A), che ne fa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
Dare atto che: avverso il presente decreto è ammesso ricorso, in sede giurisdizionale, innanzi al TAR Calabria, Entro 60 (sessanta) giorni dalla notifica o, in alternativa al ricorso giurisdizionale ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, entro 120 (centoventi) giorni dalla notifica dello stesso, per vizi di legittimità;
Disporre la pubblicazione del presente decreto, unitamente ai relativi allegati, sulla sezione del portale regionale dedicata al Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze, al fine di garantirne la massima diffusione;
Disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Calabria ai sensi della L.R. 6 aprile 2011 n.11 e sul sito internet istituzionale, a cura del Responsabile dipartimentale per la pubblicazione.

Sottoscritta dal Responsabile del Procedimento
RUSSO DOMENICO
(con firma digitale)

Sottoscritta dal Dirigente
PONTORIERI CARMELO ELIO
(con firma digitale)

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

Allegato A)

Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

SCHEDA DESCRITTIVA DI FIGURA PROFESSIONALE

Denominazione Figura	**Pasticciere**
Settore di riferimento (SEP)	02.Produzioni alimentari
Livello EQF/QNQ	3
Ambito di attività	6. Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo livello A
Descrizione - Denominazione competenza - Conoscenze - Abilità - Responsabilità e autonomia	Il Pasticciere 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 presidiando alla loro cottura. Il pasticciere deve conoscere: - le tecniche specialistiche della pratica dolciaria; - le tecnologie e la strumentazione inerente a servizi di produzione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari; - le nozioni in scienze dell'alimentazione, di eno-gastronomia, di tecniche di conservazione e di trasformazione dei cibi, di dietologia e dei principi nutrizionali dei cibi; - la normativa inerente l'igiene e la prevenzione sanitaria ed antinfortunistica; - i fondamentali principi di organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse umane. Il pasticciere inoltre deve possedere: - destrezza manuale; - creatività e capacità di innovazione; - capacità di lavorare in gruppo; - buon olfatto; - diligenza e costanza nel lavoro; - precisione, ordine e gusto estetico; - senso della pulizia.

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

CONTESTO DI ESERCIZIO

Tipologia rapporti di lavoro	Il Pasticciere esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali.
Collocazione contrattuale	CCNL se lavoratore dipendente o lavoratore autonomo
Collocazione organizzativa	A seconda del contesto organizzativo in cui si trova, il pasticciere, opera da solo o in gruppo nei servizi di ristorazione, alberghi, pasticcierie ambulanti, mense ecc.
Opportunità sul mercato del lavoro	Il mercato della pasticceria garantisce sempre buone opportunità a chi sia veramente motivato e disponibile a far fronte alle necessità di un laboratorio artigianale, anche in termini di orari e intensità di lavoro. Oltre che nei locali tradizionali, un pasticciere può trovare lavoro anche in: - grandi alberghi; - ristoranti di primo livello: - villaggi turistici e su navi da crociera. Con una licenza in vendita si diventa poi pasticciere imprenditore
Percorsi formativi	Scuola dell'obbligo, frequenza con esito positivo di corso regionale teorico-pratico di formazione professionale di 600 ore ed affiancamento ad un esperto del settore, stage aziendali.
Fonti documentarie	
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Operatore specializzato in pasticceria

INDICI DI CONVERSIONE (sistemi di classificazione ai fini statistici)

ISCO 08	7512 - Panettieri, pastai e pasticcieri
ISTAT Professioni (CP 2011)	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
ATECO (2007)	10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca 0.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati
NUP 2006	
ADA dell'atlante del lavoro e delle qualificazioni	02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria

REPERTORI DI DESCRIZIONE

Repertorio nazionale delle specializzazioni per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

ELENCO AREE DI ATTIVITA'

Denominazione ADA	02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria
Descrizione della performance	Realizzazione degli impasti di base.
UC	Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno
Conoscenze	- Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura.

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

	- Modalità e tecniche di formatura. - Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc. - Ricettario di impasti e creme. - Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati.
Capacità/Abilità	- Controllare la qualità delle materie prime - Individuare dosaggi e grammature degli ingredienti, in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare - Applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria. - Formulare la composizione di impasti base, in ragione di temperatura esterna e livello di umidità. - Selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero.
UC	Effettuare la cottura in forno
Conoscenze	- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni. - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura della pasticceria. - Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione. - Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo. - Strumenti di misurazione della temperatura.
Capacità/Abilità	- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni, in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso ecc.) - Leggere i comportamenti reattivi del prodotto da forno, in relazione ai diversi gradi di temperatura (evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume ecc.) - Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni - Seguire il processo di cottura, valutandone lo stato di avanzamento. - Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative, anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo ecc.) - Valutare la qualità dei prodotti, traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative
UC	Effettuare la farcitura e decorazione di un prodotto dolciario.

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

Conoscenze	- Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria. - Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.)
Capacità/Abilità	- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari. - Configurare in modo creativo il prodotto finito, scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. - Rappresentare disegni e forme, utilizzando creme e zucchero. - Scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria, realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero.
UC	Gestione processo di lievitazione
Conoscenze	- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti). - Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio-pasticceria. - Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti. - Fasi del processo di conservazione - Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, ecc. - Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione
Capacità/Abilità	- Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura ecc. - Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico - chimiche del prodotto - Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative - Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione-pasticceria e determinare il tempo complessivo della lievitazione
UC	Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
Conoscenze	- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. - Principi di igiene e cura della persona. - Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. - Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari. - Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in pasticceria.
Capacità/Abilità	- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti.

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

	- Lavare e sanificare l'area di lavoro. - Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti.
UC	Allestimento del posto di lavoro
Conoscenze	- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. - Terminologia tecnica di settore. - Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina. - Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza. - Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
Capacità/Abilità	- Allestire il posto mobile di lavoro con attrezzature e strumenti. - Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti.

Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.