



## **TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO**

### **PROPOSTA FORMATIVA**

#### **FINALITÀ**

Il quarto anno per il conseguimento del diploma professionale attivato con modalità di apprendimento duale, in alternanza Scuola-Lavoro e/o attraverso il contratto di apprendistato, si caratterizza per una visione integrata del processo formativo, in cui la didattica e il momento applicativo sono interconnessi e i risultati di apprendimento sono frutto della combinazione tra la parte teorica in aula e le diverse formule di apprendimento pratico in azienda.

L'iter formativo per il conseguimento del Diploma Professionale, è attivato prioritariamente con il Contratto di Apprendistato per il diploma professionale, ai sensi del D.Lgs n. 81 del 2015, e attraverso l'Alternanza Scuola/Lavoro, ai sensi del D. Lgs n.77 del 2005.

Il sistema Duale si propone prioritariamente le seguenti finalità:

- Sviluppare l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro; Favorire l'accompagnamento e l'inserimento lavorativo valorizzando le risorse personali, gli interessi, gli stili di apprendimento e le esperienze professionali dei giovani qualificati;
- Realizzare partenariati e reti tra le agenzie formative e le imprese presenti sul territorio per favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro, nonché la risposta in termini formativi alle esigenze delle imprese.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE**

Il Tecnico delle produzioni alimentari interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione alimentare attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all'individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene.

Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi - all'approvvigionamento, allo stoccaggio, all'analisi, al controllo e alla catalogazione delle materie ricevute e trasformate, alla manutenzione ordinaria di strumenti, utensili e attrezzature, al monitoraggio delle attività di sanificazione e di igienizzazione, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti.

SETTORE: Produzioni alimentari

PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari

SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari

ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari

ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo

ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura

ADA.2.143.422 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

ADA.2.143.423 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza

ADA.2.143.424 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)

ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale

ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria e pizza artigianale

ADA.2.144.447 - Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)

ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare

#### **DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI**

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente.

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare.



Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.

Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni.

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale.

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo.

### **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO**

Totale ore corso: 990 (495 formazione d'aula – 495 formazione in azienda con Contratto di Apprendistato di primo livello o in Alternanza Scuola Lavoro)

Calendario formativo: dal lunedì al sabato in orario da definire

Valutazione e certificazione delle competenze acquisite nella formazione d'aula e nella formazione in azienda ai fini dell'acquisizione dei crediti per l'ammissione agli esami conclusivi per il diploma professionale

### **TITOLO DI STUDIO RILASCIATO**

Certificazione delle competenze

**Diploma Professionale di Tecnico delle produzioni alimentari: lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**

Istruzione e Formazione Professionale ai sensi del Decreto legislativo n. 226/05

**REFERENZIAZIONE QNQ/EQF: LIVELLO 4**