

Responsabile tecnico dell'attività di panificazione e prodotti da forno
STANDARD PROFESSIONALE

Descrizione della figura

Il Responsabile tecnico dell'attività di panificazione e prodotti da forno è colui che sovrintende e coordina la produzione del pane in tutte le sue fasi, verifica il corretto approvvigionamento garantendo l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, monitora i processi di realizzazione dei prodotti dalla preparazione degli impasti alla cottura all'eventuale conservazione a basse temperature sia di semilavorati che di prodotti finiti in osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro. Per svolgere la propria funzione deve possedere una buona esperienza nella preparazione e lavorazione del pane e dei prodotti da forno, dispone di un'adeguata conoscenza della gastronomia nazionale (prodotti e ricette) e dei prodotti tipici delle tradizioni locali.

Il Responsabile tecnico dell'attività di panificazione e prodotti da forno deve essere individuato per ogni unità locale di un impianto di produzione ove è presente il laboratorio di panificazione, può svolgere la professione presso attività industriali, forni di panificazione artigianali, in esercizi commerciali o reparti forno della GDO. Può lavorare in qualità sia di dipendente sia di lavoratore autonomo in esercizi di panetteria artigianali o industriali.

ADA del QNQR cui lo standard risulta associato:

ADA.02.01.04 Organizzazione e gestione del processo produttivo

EQF: Livello 4

Unità di competenze: Programmazione e coordinamento dell'attività di panificazione in tutte le sue fasi	
Descrizione della performance: Programmare le diverse attività di panificazione tenendo conto delle richieste da parte della committenza, eventuali imprevisti e picchi di lavoro e coordinare le risorse umane impegnate nelle diverse mansioni all'interno del laboratorio di panificazione	
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">Definire, in base ai picchi di lavoro e alla stagione, il bisogno qualitativo di risorse umane da inserire nel panificioInteragire con il personale del panificio al fine di verificare le rispettive disponibilità ed eventuali preferenze in termini di ferie, giorni di riposo, ecc...	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">Caratteristiche strutturali e funzionali del panificioPrincipi di organizzazione e gestione aziendalePrincipali adempimenti fiscali e procedure di ordinaria amministrazioneTecniche di comunicazione interpersonale riferite allo specifico

<ul style="list-style-type: none"> • Coordinare le fasi di lavoro e il personale di del panificio secondo le richieste ed i carichi di lavoro • Stabilire le mansioni e i carichi di lavoro del personale del panificio • Gestire con rapidità eventuali imprevisti/assenze del personale, provvedendo alla loro sostituzione momentanea e all'eventuale ri-programmazione delle attività 	<p>contesto d'uso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di gestione del personale del panificio • Tecniche di valutazione e selezione del personale • Principi di contrattualistica e diritto del lavoro • Principali strumenti informatici e gestionali e loro funzioni per coordinare il personale e la programmazione delle attività del panificio
--	---

<p>Unita di competenze: Verifica del processo di approvvigionamento delle materie prime e della manutenzione delle attrezzature e macchinari del panificio</p>	
<p>Descrizione della performance: Verificare che l'iter di approvvigionamento delle materie prime e degli strumenti di lavoro sia in linea con il fabbisogno e le esigenze del panificio controllando la qualità delle materie prime, delle attrezzature ordinate e verificando la manutenzione ordinaria/straordinaria dei macchinari di lavoro</p>	
<p>ABILITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare i criteri di selezione dei fornitori di materie prime/strumenti di lavoro secondo le esigenze del panificio • Valutare il rapporto qualità-costo delle materie prime/prodotti/strumenti di lavoro ordinati, le tempistiche, l'affidabilità e professionalità del fornitore • Intervenire nei rapporti con i diversi fornitori provvedendo a comunicare, secondo le modalità concordate, gli ordini e eventuali solleciti per il rifornimento • Verificare il rispetto dei tempi di consegna delle materie prime/prodotti/strumenti di lavoro per il panificio, segnalando eventuali non conformità riscontrate • Verificare il corretto funzionamento delle attrezzature e macchinari di lavoro del panificio intervenendo secondo necessità 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie e caratteristiche dei principali fornitori, locali, nazionali ed esteri, di prodotti e materie prime per il panificio • Tecniche di approvvigionamento e gestione degli acquisti • Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • Caratteristiche degli strumenti e macchinari di lavoro per il panificio • Tecniche di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria dei strumenti e macchinari del panificio

Unità di competenze: Monitoraggio dei processi di lavorazione e di raffreddamento dei prodotti di panetteria

Descrizione della performance: Monitorare il processo di lavorazione in tutte le sue fasi, dai dosaggi, alla cottura fino alla corretta conservazione degli impasti, semilavorati e prodotti di panetteria a basse temperature (refrigerazione, congelamento e surgelazione) secondo le ricette tradizionali/locali e le norme igienico-sanitarie previste dalla normativa di settore

ABILITA	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Monitorare la scelta delle materie prime e la relativa lavorazione per la preparazione degli impasti e dei semilavorati• Monitorare il processo di calibratura e formatura nella preparazione dei prodotti di panetteria secondo le ricette tradizionali e locali• Monitorare il processo dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria• Verificare che la cottura (parziale o totale) del pane e dei prodotti da forno avvenga secondo le necessità, temperature e tempi di cottura previsti• Verificare che gli impasti, i semilavorati e prodotti da forno finiti siano raffreddati secondo la tecnica più adeguata alle caratteristiche organolettiche e all'uso previsto• Intervenire sulla macchina frigorifera in caso di verifica di anomalie o malfunzionamenti ordinari• Suggestire modalità alternative di finitura/farcitura dei prodotti di panetteria, utilizzando i complementi/alimenti in base alle ricette e ai disciplinari di produzione• Comunicare ai collaboratori del panificio eventuali errori rilevati nel processo di lavorazione e cottura dei prodotti di panetteria mostrando loro le modalità operative corrette	<ul style="list-style-type: none">• Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti• Fenomeni fisici e biochimici nella cottura del pane i prodotti da forno• Caratteristiche e funzionalità dei principali macchinari per la lavorazione e la cottura del pane e prodotti da forno• Tecniche di finitura dei prodotti di panetteria• Tecniche di monitoraggio della lavorazione e cottura del pane e prodotti da forno• Tecniche di monitoraggio dei processi di raffreddamento degli impasti, semilavorati e prodotti da forno finiti• Tecniche di comunicazione interpersonale riferite allo specifico contesto d'uso• Esigenze di mercato afferenti ai prodotti di panetteria refrigerati/congelati/surgelati• Tecniche di manutenzione ordinaria delle apparecchiature frigorifere per alimenti• Shelf-life degli alimenti• Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Unità di competenze: Controllo qualità del pane e dei prodotti da forno finiti

Descrizione delle performance: Controllare la qualità del pane e dei prodotti da forno freschi e pronti al consumo e/o raffreddati, verificando che gli stessi abbiano mantenuto le caratteristiche organolettiche adeguate e siano realizzati secondo le ricette tradizionali/locali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Verificare la qualità dei prodotti di panetteria, freschi o raffreddati, prima della consegna/ vendita a terzi• Verificare la freschezza del pane e in caso di modifica delle caratteristiche destinare il prodotto a usi diversi• Verificare che il pane e i prodotti da forno raffreddati non abbiano subito alterazioni durante i processi di raffreddamento e conservazione• Segnalare ai collaboratori del panificio eventuali anomalie rilevate durante i controlli qualità sui prodotti di panetteria• Suggestire ai collaboratori del panificio modalità operative più adeguate al raggiungimento degli obiettivi di qualità previsti	<ul style="list-style-type: none">• Tecniche di controllo qualità del pane e prodotti da forno finiti• Tecniche e modalità di rilevazione di anomalie nel pane e prodotti da forno freschi/raffreddati• Ricette tradizionali e locali del pane e dei prodotti da forno• Shelf-life degli alimenti• Tecniche di comunicazione interpersonale riferite allo specifico contesto d'uso• Modulistica da compilare per il controllo qualità interno del panificio• Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

STANDARD FORMATIVO

Requisiti minimi di percorso

La durata minima dei percorsi standard è di 120 ore di cui almeno 48 ore di attività pratica. I moduli formativi possono essere svolti per un massimo del 50% anche attraverso FAD/e-learning.

Articolazione del corso di formazione

I contenuti del corso di formazione per “Responsabile tecnico dell’attività di panificazione e prodotti da forno” e le prove di esame vertono sui seguenti ambiti:

Ambiti di competenza	Ore di formazione
Organizzazione del lavoro nel panificio	32
Monitoraggio dei processi di lavorazione, cottura e raffreddamento dei prodotti di panetteria	20
Controllo qualità dei prodotti di panetteria	20
Pratica	48
Totale ore	120
Esame	8

Le ore di pratica consistono in esperienze di affiancamento all’interno di un panificio artigianale o reparto pane della GDO relativamente ad attività di monitoraggio e controllo dei processi di lavoro e devono essere svolte sotto la responsabilità del titolare o altro referente.

Requisiti di ammissione al percorso

Al fine dell’ammissione al corso di formazione sono necessari i seguenti requisiti:

- età non inferiore a 18 anni
- titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, rilasciato da una scuola statale o legalmente riconosciuta o parificata, conseguito anche all’estero purché ne sia valutata l’equivalenza da parte della competente autorità italiana

in alternativa, fermo restando il compimento dei 18 anni di età:

- attestato di qualificazione regionale di “Operatore di panetteria” o altre qualificazioni equivalenti, ai sensi del D.I. 30/06/2015

in alternativa, fermo restando il compimento dei 18 anni di età:

- titolo di studio: l'assolvimento dell'obbligo scolastico
- soggetti con esperienza lavorativa in corso di almeno due anni negli ultimi 5 maturati nell'ambito della panetteria e prodotti da forno

Per i cittadini stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, almeno di livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.

I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrare l'attesa di rinnovo documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

Casi di esenzione

Sono esonerati dalla frequenza del corso formativo ma tenuti a sostenere l'esame finale:

- a. titolari, collaboratori familiari, socio lavoratore e panificatori che svolgono regolarmente l'attività da almeno tre anni;

Sono esonerati dalla frequenza del corso formativo e dall'esame finale:

- b. soggetti in possesso dell'Attestato di qualificazione regionale di “Operatore di panetteria”, o altre qualificazioni equivalenti, che svolgono regolarmente l'attività di panificatore da almeno due anni.

I soggetti in possesso dei requisiti previsti di cui al punto a), sono tenuti a presentare relativa documentazione a titolo di evidenza all'Ufficio regionale competente che provvederà all'istruttoria sull'accertamento dei requisiti. In caso di esito positivo provvederà a rilasciare una Dichiarazione di esenzione alla frequenza del percorso formativo.

I soggetti in possesso dei requisiti previsti di cui al punto b), sono tenuti a presentare relativa documentazione a titolo di evidenza all'Ufficio regionale competente che provvederà all'istruttoria sull'accertamento dei requisiti. In caso di esito positivo provvederà a rilasciare una Dichiarazione di esenzione alla frequenza del percorso formativo e all'esame finale, riconoscendo in automatico la qualificazione.

Casi di riduzione del percorso formativo

Fermo restando il compimento dei 18 anni di età, il percorso formativo può essere ridotto per:

- i soggetti che svolgono regolarmente l'attività di panettiere da meno di tre anni ma più di due;
- i soggetti in possesso dell'Attestato di qualificazione regionale di "Operatore di panetteria", o altre qualificazioni equivalenti, che non hanno ancora maturato i due anni di attività lavorativa presso un panificio.

I soggetti in possesso dei requisiti previsti per i casi di riduzione del percorso formativo sono tenuti a presentare relativa documentazione a titolo di evidenza all'organismo formativo.

Riconoscimento di crediti formativi

L'utente interessato dovrà produrre, in fase di iscrizione al corso, un fascicolo di evidenze in grado di documentare le esperienze pregresse maturate nel corso degli anni, sia in termini di apprendimento formale (percorsi di istruzione/formazione) sia in termini di apprendimento non formale/informale con particolare riferimento alle pregresse attività lavorative nell'ambito della produzione di prodotti di panetterie e prodotti da forno. L'organismo formativo in seguito alla verifica delle evidenze prodotte articolerà il percorso formativo rimodulandolo sulla base degli apprendimenti di cui il candidato è già in possesso.

Soggetti formatori

Il corso di formazione può essere erogato, in forma singola o associata, da Organismi di formazione accreditati dalla Regione Marche ai sensi delle D.G.R. n. 62/2001, 2164/2001 e s.m.i. e in conformità al modello definito ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni e Province Autonome del 20/03/2008. La macro-tipologia formativa nella quale il Soggetto formatore deve essere accreditato in fase di effettiva erogazione del corso fa riferimento alle diverse tipologie di destinatari, vale a dire:

- Formazione superiore
- Formazione continua

Esame e certificazione finale

Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.

Al termine del corso ogni candidato dovrà superare un esame finalizzato a verificare l'effettiva capacità di esercizio di tutte le competenze previste attraverso almeno una prova prestazionale in contesto reale o simulato, focalizzata sulle attività di controllo e monitoraggio dei processi e dei prodotti.

L'esame è finalizzato a verificare l'acquisizione delle competenze maturate con riferimento allo standard professionale, nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13 e dal Decreto interministeriale 30 giugno 2015.

Al superamento dell'esame finale consegue il rilascio di un attestato di frequenza con

verifica positiva dell'apprendimento con valore di qualificazione di "Responsabile tecnico dell'attività di panificazione e prodotti da forno".

Il mancato superamento dell'esame finale non consente il rilascio dell'attestato di qualificazione.

CORSI DI AGGIORNAMENTO

I soggetti in possesso della qualificazione di "Responsabile tecnico dell'attività di panificazione e prodotti da forno" sono tenuti a frequentare, ogni cinque anni, dei percorsi di aggiornamento professionale (seminari, workshop, corsi, ecc..) su argomenti affini alla qualificazione conseguita, della durata complessiva di 8 ore.

Norme transitorie

Tutti i soggetti interessati ad acquisire la qualifica di "Responsabile tecnico dell'attività di panificazione e prodotti da forno" dovranno necessariamente frequentare il corso e superare l'esame finale, entro un anno a far data dalla pubblicazione dell'atto. I soggetti in possesso dei requisiti per l'esenzione, di cui al punto a) e b) sopra indicati, dovranno necessariamente presentare adeguata documentazione all'Ufficio regionale competente per consentire lo svolgimento dell'istruttoria, entro sei mesi a far data dalla pubblicazione dell'atto.