

Allegato 6

PROFILI FORMATIVI

**A CARATTERE PROFESSIONALIZZANTE
PER GLI APPRENDISTI DEL
SETTORE PANIFICAZIONE**

Profilo:	GRUPPO A E B3SUPER
Qualifiche:	Operaio specializzato; operaio qualificato di I categoria; operaio qualificato di II categoria, commesso con mansioni produttive.
Area di attività:	PANIFICAZIONE
Settore:	PANIFICATORI –

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere le materie prime (farine, grassi animali, vegetali, i mix, i coadiuvanti tecnologici) e delle loro caratteristiche;
- conoscere le attrezzature e i luoghi deputati alla lavorazione e conservazione dei prodotti.
- conoscere l'organizzazione (ruoli e responsabilità), le tecnologie e le risorse della propria azienda;
- conoscere i tempi e le fasi di realizzazione dei processi produttivi aziendali.

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- conoscere la normativa di riferimento relativa alle categorie merceologiche pubblicate in azienda (il pane comune, i pani cosiddetti "speciali", i pani con diverse farine di cereali, i prodotti dolciari e da forno);
- verificare l'adeguatezza e la funzionalità degli strumenti e delle attrezzature da utilizzare;
- coordinare il proprio intervento con quello dei colleghi e con le richieste dei clienti, rispettando i limiti richiesti dalla posizione di ruolo;
- affrontare con autonomia situazioni critiche di ordinaria entità.

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- conoscere la tecnologia degli impasti, della lievitazione della cottura e di tutte le fasi dell'intero ciclo produttivo;
- eseguire l'impasto per particolari tipi di pane;
- conoscere le tecniche di lievitazione;
- applicare le tecniche per la preparazione e lavorazione degli impasti (impasti diretti e indiretti – bighe, poolish, autolisi – il freddo nella panificazione);
- monitorare le condizioni climatiche durante l'intero processo lavorativo;
- predisporre e controllare le scorte di prodotti negozio assicurandone la disponibilità nel luogo e nel momento opportuno.
- monitorare le condizioni climatiche durante l'intero processo lavorativo;
- controllare e valutare i tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo;
- verificare e segnalare eventuali anomalie del processo produttivo.

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- con particolare riguardo alla loro funzione, alle caratteristiche di lavorazione tipiche ed ai pericoli insiti in ogni macchina;
- utilizzare le apparecchiature e gli strumenti di lavoro caratteristiche tecniche, funzioni, modalità di utilizzo e manutenzione (impastatrici, bilance, piani di lavoro, forni, camere di lievitazione, lavabi, frigoriferi, teglie, utensili ect.);
- predisporre e controllare le apparecchiature e gli strumenti in negozio o in laboratorio, assicurandone la disponibilità nel luogo e nel momento opportuno;
- saper individuare le informazioni principali espresse sulle etichette (cadenze, conservazione, modalità di utilizzo)

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo del macchinario, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;

- curare costantemente la pulizia nei locali di lavoro attraverso l'utilizzo di prodotti necessari a tale funzione;
- curare il proprio aspetto fisico attraverso il rispetto delle principali norme di igiene personale;
- conoscere alcuni elementi di microbiologia (batteri, virus, muffe);
- gestire i presidi per gli interventi di sanificazione dei locali e della persona;

f) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto:

- conoscere le tecniche di produzione di pani nazionali e internazionali;
- conoscere i difetti del pane ed eventuali correzioni;
- rispettare attivamente informazioni circa eventuali aggiornamenti nella normativa in riferimento al proprio ambito di lavoro.

Profilo:	GRUPPO B – PERSONALE CON MANSIONI IMPIEGATIZIE
Qualifiche:	Gerente; gestore; direttore; commesso; cassiere; contabile; magazziniere.
Area di attività:	VENDITA, DISTRIBUZIONE E AMMINISTRAZIONE
Settore:	PANIFICATORI –

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere le caratteristiche del settore, l'organizzazione aziendale ed in particolare del punto vendita;
- conoscere i prodotti e le loro caratteristiche;

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- la corretta offerta del prodotto al pubblico (modalità di vendita per unità di misura, il peso netto, la vendita di unità confezionate e previo frazionamento, il prodotto sfuso, le diverse tipologie merceologiche);
- gli adempimenti basilari fiscali (emissione di scontrino e fattura);
- gli adempimenti HACCP e la gestione degli incassi sia dal punto di vista del maneggio del denaro che della chiusura a fine giornata con gestione del registro corrispettivi;
- il cliente (caratteristiche socio-demografiche, modalità d'interazione comportamento d'acquisto, ect.);
- raccogliere e interpretare i bisogni e i desideri del cliente;

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- la corretta conservazione dei prodotti (temperature, modalità);
- la corretta esposizione del prodotto al pubblico (etichettatura, prezzo, termine minimo di conservazione, etc.);

- gli approvvigionamenti ed il controllo degli stessi (quantità, tmc, tipologia del prodotto).

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- conoscere il corretto utilizzo degli strumenti di lavoro (bilancia, registratore di cassa, affettatrici etc);
- uso della modulistica (bolle, ordini, schedi di programmazione, etc.)
- uso del software
- conoscenza di elementi e metodi per l'ottimizzazione di spazi.

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- le norme igienico - sanitarie (con particolare riferimento al riconoscimento dei prodotti alterati, scaduti o comunque non idonei alla vendita);
- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo dei macchinari, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro) - l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;

f) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.

- Conoscere le tecniche di produzione di pani nazionali e internazionali;
- Conoscere i difetti del pane ed eventuali correzioni.

Profilo:	GRUPPO B – PERSONALE OPERAIO
Qualifiche:	Aiuto commesso; confezionatore; autista.
Area di attività:	VENDITA, DISTRIBUZIONE E AMMINISTRAZIONE
Settore:	PANIFICATORI –

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI FORMATIVI:

- a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:**
- le caratteristiche del settore, l'organizzazione aziendale ed in particolare del punto vendita;
 - le peculiarità dei prodotti in vendita nel negozio per guidare nella scelta i clienti;
 - confezionare il prodotto finito rendendolo gradevole alla vista e mantenendone l'integrità seguendo i principi della conservazione degli alimenti;
- b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:**
- creare un rapporto con il cliente interpretandone i bisogni e adoperandosi per la loro soddisfazione;
 - la corretta offerta del prodotto al pubblico (modalità di vendita per unità di misura, il peso netto, la vendita di unità preconfezionate e previo frazionamento, il prodotto sfuso, le diverse tipologie merceologiche);
 - l'immagine aziendale attraverso la propria professionalità;
 - gli adempimenti basilari fiscali (emissione di scontrino e fattura);
- c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):**
- la logistica del negozio;
 - la corretta conservazione dei prodotti (temperature, modalità);
 - la corretta esposizione del prodotto al pubblico (etichettatura, prezzo, termine minimo di conservazione, etc.);
 - conoscere il corretto utilizzo degli strumenti di lavoro (bilancia, registratore di cassa, affettatrici etc).

d) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- le norme igienico - sanitarie (con particolare riferimento al riconoscimento dei prodotti alterati, scaduti o comunque non idonei alla vendita);
- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo dei macchinari, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;
- gestire i presidi per gli interventi di sanificazione dei locali e della persona

b) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto:

- le tecniche di produzione di pani nazionali e internazionali;
- i difetti del pane ed eventuali correzioni.

Profilo:	PERSONALE AMMINISTRATIVO
Qualifiche:	capo centro elettrocontabile; addetto all'ufficio personale e mano d'opera; capo reparto con mansioni di concetto; perito diplomato da istituti tecnici industriali ad indirizzo alimentare; aiuto contabile; fatturista; addetto pratiche personale; stenodattilografo; dattilografo; centralinista
Area di attività:	PANIFICI INDUSTRIALI
Settore:	PANIFICATORI –

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere le caratteristiche del settore, l'organizzazione aziendale ed in particolare del punto vendita;
- conoscenza delle fasi del ciclo produttivo e del prodotto nelle sue specifiche tecniche, tecnologie di costo;
- conoscenza delle modalità di lavoro dei dipendenti al fine di ottimizzare la produzione;
- gestione degli ordini;

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- la corretta offerta del prodotto al pubblico (modalità di vendita per unità di misura, il peso netto, la vendita di unità confezionate e previo frazionamento, il prodotto sfuso, le diverse tipologie merceologiche);
- gli adempimenti basilari fiscali (emissione di scontrino e fattura);

- gestione dei rapporti con banche, commercialisti, subfornitori;

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- verifica della qualità del prodotto e dei semi lavorati;
- uso del software (gestione amministrativo);
- conoscenza della normativa bancaria;
- conoscenza della legislazione fiscale;
- gestione degli ordini.

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- uso della modulistica (bolle, ordini, schede di programmazione, etc.);
- uso di strumenti di comunicazione (fax, telefono, e-mail);
- la corretta esposizione del prodotto al pubblico (etichettatura, prezzo, termine minimo di conservazione, etc.);
- conoscenza dei principi di ragioneria e contabilità.

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- le norme igienico - sanitarie (con particolare riferimento al riconoscimento dei prodotti alterati, scaduti o comunque non idonei alla vendita);
- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo dei macchinari, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;

Profilo:	PERSONALE OPERAIO/FOOD
Qualifiche:	Impastatore; infornatore; conduttore forni; aiutante qualificato in panificazione, pasticceria, etc.; addetto macchinario interno; addetto preparazione lieviti; aiutante macchine automatiche di confezione.
Area di attività:	PANIFICI INDUSTRIALI
Settore:	PANIFICATORI –

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI

FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere le materie prime (farine, grassi animali, vegetali, i mix, i coadiuvanti tecnologici) e delle loro caratteristiche;
- conoscere le caratteristiche dei prodotti utilizzati e la loro adeguatezza rispetto al prodotto da confezionare (carta da imballo...).

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- conoscere la normativa di riferimento relativa alle categorie merceologiche pubblicate in azienda (il pane comune, i pani cosiddetti “speciali”, i pani con diverse farine di cereali, i prodotti dolciari e da forno);
- mantenere integri i prodotti finiti secondo criteri coerenti con le leggi relative alla conservazione;

- individuare i rischi connessi all'utilizzo di apparecchiature, strumenti di lavoro e adottare i corretti comportamenti professionali atti a prevenirli;

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- conoscere le tecniche di lievitazione;
- applicare le tecniche per la preparazione e lavorazione degli impasti (impasti diretti e indiretti – bighe, poolish, autolisi – il freddo nella panificazione);
- conoscere tutte le fasi dell'intero ciclo produttivo;
- monitorare le condizioni climatiche durante l'intero processo lavorativo;
- predisporre e controllare le scorte di prodotti negozio assicurandone la disponibilità nel luogo e nel momento opportuno.

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- le apparecchiature e gli strumenti di lavoro caratteristiche tecniche, funzioni, modalità di utilizzo e manutenzione (impastatrici, bilance, piani di lavoro, forni, camere di lievitazione, lavabi, frigoriferi, teglie, utensili etc);
- preparare diversi impasti, lievitati e non, a seconda del prodotto desiderato;
- suddividere e modellare gli impasti;
- controllare e valutare i propri tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo;
- immagazzinare le materie prime secondo le peculiarità di conservazione delle stesse;

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo del macchinario, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il

datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;

- le caratteristiche chimiche dei prodotti per la pulizia dei locali;
- conoscere alcuni elementi di microbiologia (batteri, virus, muffe);
- gestire i presidi per gli interventi di sanificazione dei locali e della persona

f) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto:

- conoscere le tecniche di produzione di pani nazionali e internazionali;
- valutare, individuare e correggere eventuali anomalie del prodotto durante il processo di lavorazione, confezionamento e conservazione

Profilo:	PERSONALE OPERAIO/NO FOOD
Qualifiche:	Capo squadra; capo linea; magazziniere responsabile; meccanico; elettricista; addetto alla caldaia; autista; aiuto meccanico; aiuto elettricista; mulettista; custode; portiere.
Area di attività:	PANIFICI INDUSTRIALI
Settore:	PANIFICATORI –

CONTENUTI E COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI

DA CONSEGUIRE MEDIANTE ESPERIENZA DI LAVORO DEFINITI SULLA BASE DEI SEGUENTI OBIETTIVI

FORMATIVI:

a) Conoscere i prodotti e servizi di settore e contesto aziendale:

- conoscere il ruolo della propria sezione di lavoro all'interno del processo produttivo ed il ciclo produttivo di riferimento, le procedure previste dal Sistema di qualità Aziendale;
- conoscere le caratteristiche tecnologiche dei materiali;
- conoscere gli strumenti e i macchinari di lavoro;
- possedere una visione "sistemica" che permetta di individuare i collegamenti tra i diversi sub-settori merceologici in una logica di filiera;
- conoscere i processi "caratteristici" della funzione "manutenzione" e le interazioni con le altre funzioni aziendali.

b) Conoscere e sapere applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità:

- saper operare in un ottica di manutenzione preventiva per contenere/ridurre gli effetti derivanti da fermi impianto, anomalie di processo, materiali mancanti o non idonei;
- individuare i rischi connessi all'utilizzo di apparecchiature, strumenti di lavoro e adottare i corretti comportamenti professionali atti a prevenirli;

- saper applicare le tecniche di studio dei metodi, di misurazione dei tempi, studio del lay-out e del flusso delle lavorazioni, utilizzando le metodologie e gli strumenti per impostare programmi per la valutazione dell'efficienza e per il recupero della produttività delle lavorazioni;
- essere in grado di pianificare, gestire e controllare le variabili organizzative e d economiche –finanziarie più rilevanti per l'attività; essere in grado di strutturare efficacemente le attività, le risorse possedute, il tempo disponibile per il raggiungimento di un obiettivo (organizzazione/programmazione).

c) Conoscere e saper utilizzare tecniche e metodi di lavoro:

- saper definire i magazzini: accettazione, semilavorati, finiti, materie ausiliarie alla produzione;
- saper scegliere i mezzi da utilizzare per movimentare ed immagazzinare i prodotti;
- saper curare lo spostamento dei materiali anche attraverso l'uso delle macchine;
- saper effettuare la manutenzione ordinaria dei mezzi utilizzati;
- conoscere le logiche della manutenzione autonoma in termini di distribuzione delle competenze tra area produzione ed area manutenzione;

d) Conoscere e saper utilizzare strumenti e tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro):

- le apparecchiature e gli strumenti di lavoro caratteristiche tecniche, funzioni, modalità di utilizzo e manutenzione (impastatrici, bilance, piani di lavoro, forni, camere di lievitazione, lavabi, frigoriferi, teglie, utensili etc);
- operare alla messa a punto di impianti e macchine elettriche e apparati ed eseguirne il collaudo;

- conoscere e utilizzare gli strumenti e le tecniche di misura e di controllo specifici per gli impianti elettrici;

e) Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale e igiene:

- la sicurezza sul lavoro e l'applicazione del D.lgs. 81/2008 (precauzioni di utilizzo del macchinario, le corrette modalità operative, l'obbligo di informazione da e verso il datore di lavoro)- l'igiene degli alimenti e della persona addetta alla loro manipolazione, il DLgs 155/96 HACCP e la loro tracciabilità del prodotto alimentare, gli allergeni e le precauzioni connesse;
- le caratteristiche chimiche dei prodotti per la pulizia dei locali;
- conoscere alcuni elementi di microbiologia (batteri, virus, muffe);
- gestire i presidi per gli interventi di sanificazione dei locali e della persona

a) Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto:

- conoscere i nuovi modelli organizzativi della manutenzione
- saper analizzare il processo ed i cicli di lavorazione per proporre soluzioni tecnologiche per la razionalizzazione ed il miglioramento delle lavorazioni;
- essere in grado di individuare soluzioni innovative e a promuovere nuove modalità nel risolvere i problemi creando nel proprio ambito di riferimento le condizioni perché ci possa essere innovazione (innovazione).