



**Ordinamento formativo per la professione
oggetto di apprendistato di**

panettiere/panettiera

1. Profilo professionale
2. Durata dell'apprendistato ed esame finale
3. Riferimenti relativi al profilo professionale
4. Quadro formativo aziendale
5. Entità della formazione formale
6. Programma quadro didattico



1. Profilo professionale

Il panettiere/la panettiera prepara pane, panini, paste, dolci lievitati fritti, pasticceria a lunga conservazione e spuntini salati, prodotti da forno semicotti, surgelati e altri prodotti da forno come piccoli snack.

A tale scopo pesa gli ingredienti, ad es. farina, percentuale di idratazione, uova, lievito, spezie e zucchero e mescola, impasta o sbatte l'impasto a seconda della ricetta. Il panettiere lavora gli impasti e le diverse masse formando i vari pezzi, controlla la lievitazione e inforna i prodotti. Infine guarnisce i pezzi per arricchirli e ultimarne la preparazione.

Il panettiere/la panettiera è in grado di programmare ed eseguire procedure e tecniche di lavoro e si attiene ai metodi di garanzia della qualità.

Applica le disposizioni di legge in materia di igiene dei prodotti alimentari e le leggi sugli alimenti e la sicurezza sul lavoro considerando l'aspetto nutrizionale, economico e della tutela ambientale.

Il panettiere/la panettiera conosce inoltre le nozioni fondamentali del calcolo dei prezzi e dei costi e in materia di gestione aziendale.

Il panettiere/la panettiera si occupa delle nuove tendenze nel settore alimentare e reagisce alle esigenze attuali del mercato e a quelle stagionali.

2. Durata dell'apprendistato ed esame finale

- > Durata: 3 anni
- > Esame finale: diploma di formazione professionale come *panettiere*

3. Riferimenti relativi al profilo professionale

Professioni NUP/ISTAT correlate	6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori 6.5 Artigiani e operai specializzati delle lavorazioni alimentari, del legno, del tessile, dell'abbigliamento, delle pelli, del cuoio ed assimilati 6.5.1.2 Panettieri e pastai artigianali
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	10 Industrie alimentari 10.6 Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi e di prodotti amidacei 10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei 10.8 Produzione di altri prodotti alimentari 47.24.10 Commercio al dettaglio di pane
La professione oggetto d'apprendistato è associata alla seguente professione del repertorio nazionale:	Operatore della trasformazione agroalimentare
Livello della qualifica in riferimento al quadro europeo delle qualifiche	Livello 3



4. Quadro di formazione aziendale

1° - 3° anno di formazione: competenze, conoscenze e abilità da acquisire nel corso di tutti e tre gli anni di formazione	
Competenze	Conoscenze di base e abilità
• L'apprendista indossa l'abbigliamento corretto da lavoro e cura l'igiene personale. • L'apprendista appronta il suo posto di lavoro e lo mantiene pulito. • L'apprendista conosce le materie prime/gli strumenti di lavoro e può predisporli per le rispettive fasi di lavoro. • L'apprendista sa collaborare con gli altri in tutti i settori operativi in funzione del suo livello di formazione, per imparare a lavorare autonomamente. • L'apprendista conosce le norme in materia di sicurezza sul lavoro e igiene e le rispetta. • L'apprendista lavora e comunica in maniera appropriata all'interno del team. • L'apprendista utilizza le risorse (tempo, materiali, collaboratori, ambiente) in modo razionale. • L'apprendista controlla, analizza criticamente e migliora costantemente la sua attività (processi di lavoro, risultati...) e i tempi impiegati. Esercita la sua capacità di riflettere in maniera logica e coerente sui processi di lavoro. • L'apprendista impara a conoscere gradualmente gli attrezzi di lavoro e a utilizzarli in modo responsabile. Conosce le misure di protezione e le regole per la pulizia dei singoli attrezzi.	Conoscenze di base • (Auto)-organizzazione • Attrezzi-materie prime-materiali ausiliari • Disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro • HACCP, igiene e tutela ambientale • Comunicazione e lavoro di squadra • Garanzia di qualità • Gestione dei tempi • Utilizzo di attrezzi e macchinari Abilità • Preparare impasti e masse • Lavorare gli impasti, formare i pezzi • Imparare a controllare la lievitazione • Controllare i processi di cottura • Stoccare e imballare correttamente i prodotti • Dichiarare correttamente le caratteristiche dei prodotti • Garantire la sicurezza dei prodotti alimentari • Esercitare l'ascolto attivo • Attenersi alle regole di conversazione



1° anno di apprendistato		
Attività	Competenze	Conoscenze di base e abilità
1.1 Preparazione di impasti di base semplici	L'apprendista prepara impasti di base semplici e li lavora.	Conoscenze di base • Principali materie prime di un impasto • Unità di peso e calcolo degli ingredienti della ricetta Abilità • Pesare esattamente gli ingredienti della ricetta • Impostare l'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta • Misurare la temperatura dell'impasto • Rispettare i tempi di riposo dell'impasto secondo le indicazioni della ricetta/le caratteristiche dell'impasto • Suddividere e/o pesare l'impasto, a mano e/o a macchina • Modellare i pezzi (formare, allungare, intrecciare, battere, arrotolare, ecc.) • Controllare il processo di lievitazione • Rifinire i pezzi e decorarli (tagliare, incidere, sformare, immergere, spruzzare il pane, cospargere con i semi, spolverare, pennellare)
1.2 Preparazione di pane di segale	L'apprendista prepara il pane di segale.	Conoscenze di base • Particolarità, differenze e caratteristiche del pane di segale, del pane di farine miste a segale e di frumento Abilità • Pesare esattamente gli ingredienti della ricetta • Impostare l'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta • Misurare la temperatura dell'impasto • Rispettare i tempi di riposo dell'impasto secondo le indicazioni della ricetta/le caratteristiche dell'impasto • Suddividere e/o pesare l'impasto, a mano e/o a macchina • Lavorare l'impasto con un alto rapporto tra farina e altri ingredienti • Modellare i pezzi (formare, allungare, tirare, ecc.) • Controllare il processo di lievitazione • Rifinire i pezzi e decorarli (tagliare, incidere, spruzzare il pane, cospargere con i



		semi, spolverare, pennellare) • Regolare il forno e controllare il processo di cottura • Infornare i pezzi e farli cuocere • Conservare correttamente il pane pronto e prepararlo per la spedizione
1.3 Preparazione di Brezel e Laugengebäck	L'apprendista prepara Brezel e Laugengebäck.	Conoscenze di base • Pericoli causati dall'uso improprio della soluzione alcalina • Disposizioni di sicurezza nell'uso della soda • Particolarità e caratteristiche del Laugengebäck • Uso e pulizia dell'attrezzo per la preparazione della soluzione alcalina Abilità • Pesare esattamente gli ingredienti della ricetta • Impostare l'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta • Misurare la temperatura dell'impasto • Rispettare i tempi di riposo dell'impasto secondo le indicazioni della ricetta/le caratteristiche dell'impasto • Suddividere e/o pesare l'impasto, a mano e/o a macchina • Modellare i pezzi (formare, allungare, intrecciare, battere, arrotolare, incidere, ecc.) • Controllare il processo di lievitazione • Miscelare la soluzione a base di soda nel rispetto delle misure di sicurezza • Far raffreddare i pezzi • Immergere i pezzi nella soluzione o bagnarli con la stessa • Rifinire i pezzi e decorarli (tagliare, cospargere con sale e/o semi) • Regolare il forno e controllare il processo di cottura • Infornare i pezzi e farli cuocere • Conservare correttamente i prodotti pronti e prepararli per la spedizione



2° anno di apprendistato		
Attività	Competenze	Conoscenze di base e abilità
2.1 Lavorazione e cottura di vari impasti	L'apprendista lavora gli impasti e li cuoce.	Conoscenze di base • Particolarità, differenze e caratteristiche dei vari tipi di impasto • Metodi di lievitazione • Particolarità, differenze e caratteristiche dei prodotti lievitati fritti • Spezzatrice, spezzatrice-arrotondatrice, macchine miste • Disposizioni di sicurezza e controllo qualità nell'uso dei grassi da frittura bollenti Abilità • Pesare esattamente gli ingredienti della ricetta • Impostare l'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta • Misurare la temperatura dell'impasto • Rispettare i tempi di riposo dell'impasto secondo le indicazioni della ricetta/le caratteristiche dell'impasto • Suddividere e/o pesare l'impasto, a mano e/o a macchina • Lavorare l'impasto con un alto rapporto tra farina e altri ingredienti • Modellare i pezzi (formare, allungare, tirare, ecc.) • Controllare il processo di lievitazione • Rifinire i pezzi e decorarli (tagliare, incidere, sformare, spruzzare il pane, cospargere con i semi, spolverare, pennellare) • Regolare il forno/la friggitrice e controllare il processo di cottura • Infornare i pezzi e farli cuocere o friggerli • Riempire i dolci fritti e guarnirli • Conservare correttamente il pane pronto/i dolci fritti e prepararli per la spedizione



2.2 Preparazione di prodotti con la pasta sfoglia lievitata	L'apprendista prepara prodotti con la pasta sfoglia lievitata.	Conoscenze di base • Particolarità, differenze e caratteristiche dei diversi tipi di impasti lievitati • Particolarità, differenze e caratteristiche di impasti lievitati sfogliati • Tecnica di preparazione della pasta sfoglia lievitata con i giri di pasta Abilità • Pesare esattamente gli ingredienti della ricetta • Impostare l'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta • Misurare la temperatura dell'impasto • Rispettare i tempi di riposo dell'impasto secondo le indicazioni della ricetta/le caratteristiche dell'impasto • Preparare i ripieni • Suddividere e/o pesare l'impasto • Effettuare i giri di pasta a mano e/o a macchina • Suddividere i pezzi e riempirli/formarli • Controllare il processo di lievitazione • Rifinire i pezzi (cospargere, pennellare) • Regolare il forno e controllare il processo di cottura • Infornare i pezzi e farli cuocere • Decorare i pezzi (albicoccare, glassare, decorare con frutta, guarnire) • Conservare correttamente i prodotti pronti e prepararli per la spedizione
2.3 Preparazione di pani e prodotti da forno speciali	L'apprendista prepara pani e prodotti da forno speciali.	Conoscenze di base • Particolarità, differenze e caratteristiche dei diversi tipi di impasto • Metodi di lievitazione • Preimpasti, semi oleosi, frutta a guscio e frutta secca, spezie, grassi e oli • Particolarità, differenze e caratteristiche dei diversi prodotti di molitura • Controllo dei preimpasti e della pasta madre Abilità • Pesare esattamente gli ingredienti della ricetta • Impostare l'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta



		• Misurare la temperatura dell'impasto • Rispettare i tempi di riposo dell'impasto secondo le indicazioni della ricetta/le caratteristiche dell'impasto • Suddividere e/o pesare l'impasto, a mano e/o a macchina • Lavorare l'impasto con un alto rapporto tra farina e altri ingredienti • Modellare i pezzi (formare, allungare, tirare, ecc.) • Controllare il processo di lievitazione • Rifinire i pezzi e decorarli (tagliare, incidere, sformare, spruzzare il pane, cospargere con i semi, spolverare, pennellare) • Regolare il forno e controllare il processo di cottura • Infornare i pezzi e farli cuocere • Conservare correttamente il pane pronto e prepararlo per la spedizione
--	--	--

3° anno di apprendistato

Attività	Competenze	Conoscenze di base e abilità
3.1 Lavorazione di vari impasti e masse	L'apprendista prepara la pasta frolla e altri prodotti impastati.	Conoscenze di base • Particolarità, differenze e caratteristiche di varie paste frolle e masse Abilità • Pesare esattamente gli ingredienti della ricetta • Utilizzare l'impastatrice e/o la miscelatrice • Mescolare e sbattere le masse • Preparare i ripieni • Suddividere, pesare, decorare e posizionare in teglia i pezzi di impasto • Regolare il forno e controllare il processo di cottura • Infornare i pezzi preparati con le masse/la pasta frolla e farli cuocere • Decorare i prodotti (albicoccare, glassare, decorare con frutta, guarnire) • Conservare correttamente i prodotti pronti e prepararli per la spedizione



3.2 Preparazione della pasta sfoglia	L'apprendista prepara prodotti con la pasta sfoglia.	Conoscenze di base • Particolarità, differenze e caratteristiche dei diversi tipi di preimpasto, pasta madre e water-roux • Particolarità, differenze e caratteristiche delle paste sfoglie preparate con i giri di pasta • Tecnica di preparazione della pasta sfoglia con i giri di pasta Abilità • Pesare esattamente gli ingredienti della ricetta • Impostare l'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta • Misurare la temperatura dell'impasto • Rispettare i tempi di riposo dell'impasto secondo le indicazioni della ricetta/le caratteristiche dell'impasto • Preparare i ripieni • Suddividere e/o pesare l'impasto • Effettuare i giri di pasta a mano e/o a macchina • Suddividere i pezzi e riempirli/formarli • Controllare il processo di lievitazione • Rifinire i pezzi (cospargere, pennellare) • Regolare il forno e controllare il processo di cottura • Infornare i pezzi e farli cuocere • Decorare i pezzi (albicoccare, glassare, decorare con frutta, guarnire) • Conservare correttamente i prodotti pronti e prepararli per la spedizione
3.3 Preparazione di prodotti a lunga lievitazione	L'apprendista prepara prodotti a lunga lievitazione.	Conoscenze di base • Particolarità, differenze e caratteristiche dei diversi metodi di produzione di prodotti a lunga lievitazione mediante le tecnologie del freddo • Particolarità, differenze e caratteristiche del controllo di preimpasti e pasta madre Abilità • Adeguare le ricette ai metodi della lievitazione lunga • Impostare l'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta



		• Preparare e controllare preimpasti e pasta madre • Adeguare e rispettare la temperatura dell'impasto • Rispettare i tempi di riposo dell'impasto secondo le indicazioni della ricetta/le caratteristiche dell'impasto • Suddividere e/o pesare l'impasto, a mano e/o a macchina • Lavorare l'impasto con un alto rapporto tra farina e altri ingredienti • Modellare i pezzi (formare, allungare, tirare, ecc.) • Controllare i processi della lievitazione lunga con/senza le tecnologie del freddo • Rifinire i pezzi e decorarli (tagliare, incidere, sformare, spruzzare il pane, cospargere con i semi, spolverare, pennellare) • Regolare il forno e adeguare il processo di cottura alla lievitazione lunga • Infornare i pezzi e farli cuocere • Conservare correttamente il pane pronto e prepararlo per la spedizione
--	--	---

5. Entità della formazione formale

1.200 ore di lezione in 3 anni, 400 ore di lezione per ciascun anno scolastico.

6. Programma didattico

Con riferimento alla figura professionale del **panettiere**, le ripartizioni per la formazione professionale tedesca e italiana hanno individuato le seguenti aree di attività, le relative competenze e i processi di lavoro:

Aree di attività	Competenze
Sicurezza e prevenzione	• lavorare in modo sicuro conformandosi alle disposizioni in materia di igiene e tutela dell'ambiente, riconoscere e prevenire i rischi per sé stessi, per gli altri e per l'ambiente;
Impasti e masse	• lavorare diversi impasti e masse con ricette e metodi differenti; • preparare impasti a base di farina di segale tenendo in considerazione particolari caratteristiche qualitative; • preparare diversi tipi di pane; • preparare prodotti da forno, anche a lunga lievitazione, programmando i lavori a regola d'arte;
Pane e prodotti da forno	• preparare prodotti da forno speciali; • preparare prodotti da forno con pasta sfoglia lievitata e pasta sfoglia secondo differenti ricette; • preparare artigianalmente Laugengebäck e Brezel.



L'ulteriore suddivisione in sottocompetenze, abilità e conoscenze di base, secondo quanto previsto dalle indicazioni provinciali (D.G.P. 16/07/2012 n. 1095), è effettuata dalle Aree per la formazione professionale italiana e tedesca in ragione del proprio piano didattico e formativo: l'Area per la formazione professionale tedesca applica un sistema suddiviso in aree di apprendimento mentre l'Area per la formazione professionale italiana segue una ripartizione in moduli.

Oltre alla preparazione professionale specifica prevista per i rispettivi profili professionali oggetto dell'apprendistato, viene inoltre assicurato, in coerenza con le prescrizioni nazionali relative all'obbligo di istruzione (DM 139/2007), lo sviluppo delle competenze chiave del cittadino in tutto il corso della vita.