



Ordinamento formativo per la professione oggetto d'apprendistato di

pasticciere/pasticciera

1. Profilo professionale
2. Durata ed esame di fine apprendistato
3. Referenziazioni del profilo professionale
4. Quadro formativo aziendale
5. Entità della formazione formale
6. Programma quadro didattico



1. Profilo professionale

Il pasticcere/la pasticciera prepara torte, dolcetti di varie forme, dessert, salatini per aperitivi, petit four, gelati, pasticceria tradizionale, marmellate e sciroppi, elementi decorativi, prodotti da forno a lunga conservazione, pasticceria mignon e altri tipi di pasticcini.

A tale scopo pesa gli ingredienti, ad esempio farina, liquidi, uova, lievito, aromi, burro e zucchero, prepara gli impasti e/o monta le masse secondo la ricetta.

Il pasticcere/la pasticciera modella i dolci utilizzando vari impasti e diverse masse, controlla il processo produttivo e la successiva cottura dei pezzi. Farcisce le paste pasticceria e le guarnisce.

Il pasticcere/la pasticciera padroneggia le fasi della programmazione e dell'esecuzione dei processi di lavoro e di cottura e si attiene alle procedure di garanzia della qualità.

Applica le disposizioni in materia di igiene alimentare, legislazione alimentare e sicurezza sul lavoro, tenendo in considerazione gli aspetti nutrizionali, economici e ambientali.

Inoltre, il pasticcere/la pasticciera padroneggia le basi del calcolo e della contabilità analitica.

Il pasticcere/la pasticciera considera le nuove tendenze dell'industria alimentare e tiene presente le esigenze attuali e stagionali del mercato.

2. Durata ed esame di fine apprendistato

- > Durata: 3 anni
- > Esame di fine apprendistato: diploma di formazione professionale come "pasticciere"

3. Referenziazioni del profilo professionale

REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno 7.3.2.6.2 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata 7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai
REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT	Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno 10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca



	10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.85.04 - Produzione di pizza confezionata 10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
Correlazione con Figure/Indirizzi di cui all'Accordo in CSR 1° agosto 2019	Operatore delle produzioni alimentari Indirizzo: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
Correlazione ai settori economico professionali di cui all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Settore: Produzioni alimentari Processo - Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno Sequenza: Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno Sequenza- Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria
Livello della qualifica con riferimento al quadro europeo delle qualifiche (EQF)	Livello 3

4. Quadro formativo aziendale

1° - 3° anno di formazione: nozioni da impartire nell'arco dell'intero percorso formativo	
Competenze	Nozioni e abilità fondamentali
- L'apprendista indossa l'abbigliamento professionale adatto e presta attenzione all'igiene personale. - L'apprendista predispone la sua postazione di lavoro e la mantiene pulita. - L'apprendista conosce tutte le materie prime/i materiali di lavoro necessari e può predisporli per le relative fasi di lavoro. - In tutte le aree di attività, l'apprendista è in grado di svolgere	Nozioni fondamentali (Auto)organizzazione - Materiali di lavoro-materie prime-materie ausiliarie - Norme in materia di sicurezza sul lavoro - HACCP, igiene e protezione ambientale - Comunicazione e lavoro di squadra - Garanzia di qualità



attività adeguate al suo livello di formazione per imparare così a lavorare in modo autonomo. • L'apprendista conosce e rispetta le direttive vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e igiene. • L'apprendista lavora e comunica adeguatamente all'interno del team. • L'apprendista gestisce responsabilmente le risorse (tempi, materiali, dipendenti, ambiente). • L'apprendista controlla, analizza in modo critico e migliora continuamente la sua attività (processi di lavoro, risultati....) e i tempi allo scopo necessari. Allena la sua capacità di riflettere sui processi lavorativi in modo logico e coerente. • L'apprendista impara a conoscere gradualmente gli attrezzi e a utilizzarli in modo responsabile. Conosce le misure di protezione e le regole per la pulizia dei singoli attrezzi.	• Gestione dei tempi • Lavoro di squadra • Utilizzo di macchine e attrezzi (per impastare, montare, mescolare, spianare, lievitare, cuocere, friggere, raffreddare, ecc.) • Criteri di stoccaggio e imballaggio • Dichiarazione di prodotto Abilità • Preparazione di impasti e masse • Lavorazione degli impasti, dei pezzi e dei prodotti da forno • Preparazione di pasticcini • Controllo della lievitazione • Gestione dei processi di cottura • Gestione dei processi di raffreddamento • Corretto stoccaggio e confezionamento dei prodotti • Garanzia di igiene degli alimenti • Pratica dell'ascolto attivo • Rispetto delle regole della conversazione
---	---

1° anno d'apprendistato		
Attività	Competenze	Nozioni e abilità fondamentali
1.1 Tecniche di base di modellazione e decorazione	L'apprendista padroneggia le principali tecniche di base di modellazione e decorazione.	Nozioni fondamentali • Tecniche di base di modellazione e creazione di forme • Tecniche di base di colorazione (p.es. airbrush) • Tecniche di base di decorazione (p.es. pittura con il cacao, sac à poche) Abilità • Applicazione delle tecniche di base di modellazione e creazione di forme • Applicazione delle tecniche di base di colorazione • Applicazione delle tecniche di base di decorazione



1.2 Preparazione, lavorazione e cottura di impasti e prodotti da forno semplici	L'apprendista prepara impasti e prodotti da forno semplici, li lavora, li cuoce e li decora.	Nozioni fondamentali • Impasti di base lievitati e miscelati (impasti lievitati, pasta sfoglia, pasta frolla) • Masse mescolate e montate (biscuit, masse per torta sacher, farciture, altre masse leggere e pesanti) • Processo di lievitazione e cottura Abilità • Analisi della ricetta • Adeguamento/calcolo delle proporzioni di una ricetta • Applicazione delle tecniche di base (arrotolare, stendere/spianare, intrecciare, intagliare, tagliare, ecc.) • Riconoscimento dei difetti di lavorazione • Albicoccatatura, glassatura, copertura, spolveratura
1.3 Preparazione, lavorazione, cottura e decorazione di prodotti ricavati da impasti speciali	L'apprendista prepara impasti speciali, li lavora, li cuoce e li decora. Sviluppa sensibilità per forme, dimensioni e proporzioni.	Nozioni fondamentali • Impasti speciali (pasta sfoglia, pasta sfoglia lievitata, impasto per lebkuchen, impasto integrale, impasto per stollen, forme di pane ornamentali, zelten, pane alla frutta, impasti di tipo stagionale) Abilità • Analisi della ricetta • Adeguamento/calcolo delle proporzioni di una ricetta • Giri di pasta • Lavorazione • Albicoccatatura, glassatura • Riconoscimento dei difetti di lavorazione • Suddivisione e taglio

2° anno d'apprendistato		
Attività	Competenze	Nozioni e abilità fondamentali
	L'apprendista modella figure in modo	Nozioni fondamentali



2.1 Modellazione di figure e decorazione di torte	uniforme e in grandi quantità. Padroneggia le tecniche di guarnizione di torte in tempi congrui.	• Calcolo delle proporzioni e modellazione • Risultato estetico ed espressività Abilità • Modellazione di figure proporzionate e uniformi • Decorazione uniforme delle torte • Creazioni di sfumature e contrasti (p.es. con tecnica airbrush o a pennello) • Confezionamento e presentazione a regola d'arte
2.2 Cottura e decorazione di dolci e pasticcini preparati con vari impasti	L'apprendista cuoce torte e masse e le guarnisce.	Nozioni fondamentali • Metodi per montare le masse (a 1, 2 e 3 ciotole) • Masse montate a freddo, a caldo, mescolate facendo evaporare l'acqua e cotte • Difetti di lavorazione • Tipi di agenti lievitanti Abilità • Padronanza delle tecniche per montare le masse • Prevenzione dei difetti di lavorazione • Confezionamento elegante dei prodotti
2.3 Farcitura e decorazione di torte e pasticcini	L'apprendista prepara farciture, glasse e decorazioni. Farcisce torte e pasticcini e li decora.	Nozioni fondamentali • Diversi tipi di creme (panna, alla frutta, ecc.), glasse e coperture • Gelatine a caldo e a freddo • Ripieni alla frutta e alla crema • Decorazioni • Tecniche di raffreddamento e congelamento • Farcitura uniforme, glassatura a basso spessore, ricopertura e ripieni • Stoccaggio Abilità • Preparazione di diversi tipi di creme, glasse e masse di copertura • Preparazione di gelatine a freddo e a caldo • Preparazione di ripieni alla frutta e alla crema



		• Farcitura di torte e pasticcini, glassatura e ricopertura • Determinazione della consistenza e delle caratteristiche di creme, glasse, ripieni, gelatine e ganache • Corretto abbinamento di gusti di creme, glasse, ripieni, gelatine e ganache • Corretto abbinamento di decori di marzapane, coperture e cialde • Taglio corretto di torte e prodotti di pasticceria
--	--	---

3° anno d'apprendistato		
Attività	Competenze	Nozioni e abilità fondamentali
3.1 Applicazione di coperture e preparazione di specialità a base di cioccolato	L'apprendista lavora con le coperture e prepara specialità a base di cioccolato.	Nozioni fondamentali • Tecniche di modellazione speciali (marzapane, masse di modellazione a base di cioccolato, pasta di zucchero) • Tecniche di temperaggio • Copertura (cioccolato colato per la creazione di corpi cavi, figure e pezzi artistici) • Tecnica a spruzzo (airbrush e cioccolata a spruzzo) • Conservazione e stoccaggio Abilità • Temperaggio della couverture • Preparazione di ripieni per praline • Preparazione e modellazione di praline • Preparazione di barrette e tavolette di cioccolato ripiene e di altre specialità a base di cioccolato • Corretto abbinamento di consistenze, caratteristiche e ripieni
3.2 Lavorazione dello zucchero e produzione di gelato	L'apprendista lavora lo zucchero e produce il gelato.	Nozioni fondamentali • Fasi di cottura dello zucchero • Tecniche di lavorazione dello zucchero • Zucchero artistico • Colorazione ed estetica • Metodi di pastorizzazione



		• Utilizzo della gelatiera • Ingredienti base del gelato (calcolo) • Garanzia di qualità e stoccaggio Abilità • Zucchero colato e tirato • Produzione di caramello e croccante • Lavorazione di zucchero cotto e fuso • Scelta delle materie prime e valutazione della qualità • Preparazione delle materie prime • Controllo del colore, del gusto e della cremosità del gelato
3.3 Creazione di elementi decorativi complessi per occasioni particolari	L'apprendista crea decori complessi per occasioni particolari.	Nozioni fondamentali • Proporzioni • Tecniche complesse con l'uso di marzapane, zucchero, cioccolato • Colorazione • Conservazione degli elementi decorativi • Trasporto e confezionamento Abilità • Decorazione delle superfici • Preparazione di figure di marzapane, cioccolata, zucchero e croccante per occasioni particolari • Zucchero soffiato, tirato e colato • Colorazione degli elementi decorativi (colorazione, airbrush, tecnica a pennello) • Creazione di elementi decorativi in cioccolato • Scelta e preparazione di masse decorative • Padronanza e applicazione di tecniche di modellazione speciali • Utilizzo di scritte e guarniture adatte • Presentazione adeguata e d'effetto del prodotto finale • Presentazione d'effetto degli elementi decorativi • Conservazione degli elementi decorativi



5. Entità della formazione formale

1.200 ore di lezione distribuite nell'arco di 3 anni, 400 lezioni ogni anno scolastico.

6. Programma didattico

In riferimento alla figura professionale di **pasticciere/pasticciera** e sulla base dei processi di lavoro identificati, le direzioni provinciali della formazione professionale in lingua tedesca e italiana hanno individuato le seguenti aree di attività e le relative competenze oggetto dell'azione formativa:

Area di attività	Competenze
	Gli apprendisti devono essere in grado di
Sicurezza e prevenzione	• lavorare in sicurezza, rispettando le norme igieniche e ambientali, identificando e prevenendo i rischi per se stessi, gli altri e l'ambiente;
Impasti, masse e prodotti da forno	• effettuare la lavorazione di prodotti da forno di diversi tipi di impasto; • creare da un impasto dolci e pasticcini; • farcitura e decorazione di torte e pasticcini;
Modellazione e guarnizioni	• modellare figure per torte e guarnire i dolci; • lavorare con le coperture e produrre specialità a base di cioccolato; • produrre praline e elementi decorativi secondo il gusto e la presentazione estetica; • creare e presentare elementi decorativi per occasioni speciali;
Specialità di gelato e zucchero	• produrre e presentare specialità di gelateria e prodotti dolciari.

La descrizione di eventuali sottocompetenze, abilità e conoscenze di base secondo quanto previsto dalle Indicazioni Provinciali (D.G.P. n. 1095 del 16/07/2012) è difformemente espressa dalle rispettive direzioni provinciali della formazione professionale in ragione delle proprie peculiarità didattiche e formative: la formazione professionale in lingua tedesca attraverso le aree di apprendimento e la formazione professionale in lingua italiana secondo una sequenza modulare.

Oltre alla preparazione professionale specifica relativa alla figura professionale 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 e di quelle riferibili all'apprendimento permanente.