



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL · ALTO ADIGE

Programma d'esame di maestro/maestra professionale

Panettiere
Panettiera

Esame di teoria e pratica professionale

approvato con decreto assessorile n. 4211 del 30.03.2026

PARTE DI TEORIA

Il programma relativo all'esame di teoria è composto da 6 moduli:

- Modulo 1: Calcoli specifici e contabilità economica relativi al panificio**
- Modulo 2: Le materie prime**
- Modulo 3: Scienza dell'alimentazione**
- Modulo 4: Materie professionali specifiche**
- Modulo 5: Gestione della qualità**
- Modulo 6: Marketing, orientamento al cliente e progetto finale**

Il voto finale della parte di teoria professionale dell'esame di maestro panettiere/maestra panettiera è dato dalla media dei voti riportati negli esami dei singoli moduli. Ogni modulo deve essere superato.

Modulo 1: Calcoli specifici e contabilità economica relativi al panificio

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > sono in grado di spiegare, avvalendosi di esempi pratici, le diverse tipologie e modalità di calcolo dei costi del panificio come azienda e di calcolare i costi di produzione e il prezzo di vendita di un prodotto;
- > conoscono diversi metodi di *controlling* e gli indici contabili;
- > sono in grado di eseguire i calcoli relativi a resa, ingredienti, calo, miscele, pasta madre e superficie di cottura;
- > sono informati su vantaggi e rischi dell'intelligenza artificiale.

Contenuti didattici

- > Tipologie di calcolo dei prezzi
- > Psicologia dei prezzi
- > Costi fissi "a gradini" (*step fixed costs*), tempi di preparazione, cariche ottimali, costi figurativi, calcolo delle superfici di cottura
- > Calcoli di miscelazione
- > Calcoli di peso e calcolo della resa (quantità di prodotto finito)
- > Calcoli relativi alla pasta madre
- > Calcoli relativi alla temperatura degli impasti
- > Contabilità per centro di costo e calcolo dei costi
- > Indici specifici del settore della panificazione e *controlling*

Esame

La verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi consiste nel calcolo dei costi e del prezzo di vendita di un prodotto reale dell'attività lavorativa quotidiana del candidato/della candidata. I candidati e le candidate elaborano a casa per iscritto il compito assegnato loro dalla commissione e lo espongono poi all'esame orale con una breve presentazione, dalla quale si sviluppa un colloquio sull'argomento. L'esame orale dura al massimo 30 minuti.

Il voto complessivo è dato in ugual misura dalla verifica di calcolo scritta (50%) e dalla presentazione orale (50%).

Modulo 2: Le materie prime

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > conoscono le caratteristiche delle materie prime e degli ingredienti dell'impasto nel quadro della panificazione,
- > conoscono la classificazione delle farine,
- > conoscono le materie prime e i coadiuvanti,
- > sanno associare alle materie prime e ai coadiuvanti caratteristiche tecniche, vantaggi e svantaggi.

Contenuti didattici

- > Tecnologia dei cereali e tecniche di molitura
- > Analisi delle farine: teoria e pratica
- > Agenti lievitanti, composizione e funzioni
- > Lievito di birra e lievito di birra biologico, produzione del lievito, lievito madre
- > Materie prime e coadiuvanti:
 - > agenti aeranti e lievitanti
 - > agenti leganti, gelificanti e addensanti
 - > aromi

Esame

L'esame si svolge in forma scritta e ha una durata massima di 2 ore.

Modulo 3: Scienza dell'alimentazione

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > conoscono le fasi fondamentali della digestione e i principali organi coinvolti
- > conoscono le sostanze nutritive presenti negli alimenti
- > sanno discutere con approccio critico i principi basilari dell'alimentazione e i diversi regimi alimentari
- > riconoscono le correlazioni tra nutrizione e malattie legate all'alimentazione
- > conoscono le tendenze attuali nel settore alimentare

Contenuti didattici

- > Digestione e metabolismo nell'essere umano
- > Fabbisogno di energia e di nutrienti
- > Principi dell'alimentazione
- > Regimi alimentari
- > Intolleranze e allergie alimentari
- > Malattie legate all'alimentazione
- > Nuovi alimenti e nuove tendenze (*Functional Food*, integratori alimentari, *Superfood*, alimenti proteici)

Esame

L'esame si svolge in forma scritta e ha una durata massima di 2 ore.

Modulo 4: Materie professionali specifiche

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > conoscono i vantaggi di diversi tipi di forno,
- > conoscono l'importanza delle tecniche e dei metodi di impasto,
- > conoscono i diversi metodi di formazione degli impasti a base di farina di grano tenero,
- > sanno spiegare diversi metodi per fare la pasta madre, compreso il lievito madre,
- > sanno spiegare i processi che avvengono durante la fermentazione e la cottura,
- > sanno come prolungare la freschezza di pane e dolci da forno,
- > sono informati sulle condizioni di conservazione dei prodotti da forno,
- > acquisiscono una visione generale di varie procedure di refrigerazione, compresa la surgelazione e la conservazione del pane surgelato,
- > conoscono diverse tecniche di produzione di dolci da forno, preparati con impasti base o masse montate,
- > conoscono i diversi procedimenti di precottura e di condizionamento dei prodotti da forno conservati.

Contenuti didattici

- > Produzione di prodotti da forno con farine di diversi tipi di cereali, dall'impastamento alla cottura
- > Errori nella preparazione di pani e pagnotte
- > Raffermamento (retrogradazione), mantenimento della freschezza e conservazione dei prodotti da forno
- > Refrigerazione
- > Dolci da forno con impasto base
- > Dolci da forno con masse montate
- > Specialità sudtirolesi
- > Prodotti da forno senza lievito e senza glutine

Esame

L'esame si svolge in forma scritta e ha una durata massima di 2 ore.

Modulo 5: Gestione della qualità

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > conoscono i punti principali in cui si articola il piano HACCP,
- > sono in grado di eseguire in autonomia un'analisi dei rischi,
- > riconoscono i pericoli insiti nella produzione di alimenti e adottano misure preventive per minimizzare i rischi,
- > conoscono i germi patogeni e le tossine che possono tipicamente essere presenti nei prodotti da forno,
- > conoscono la procedura interna per la tracciabilità del prodotto,
- > sanno redigere un'etichetta in autonomia,
- > riconoscono errori eventualmente presenti sulle etichette,
- > conoscono gli elementi principali dei sistemi di qualità,
- > conoscono i diversi aspetti della sostenibilità come l'agricoltura biologica, la regionalità dei prodotti, l'economia circolare, la riduzione dello spreco alimentare.

Contenuti didattici

- > Sicurezza degli alimenti
- > HACCP
- > Deterioramento e conservazione degli alimenti
- > Tracciabilità nel settore alimentare
- > Etichettatura degli alimenti (attraverso *Food Label Check*)
 - > alimenti preconfezionati
 - > alimenti sciolti
 - > calcolo delle sostanze nutritive e del valore nutrizionale
- > Garanzia di qualità e tracciabilità
- > Sostenibilità: agricoltura biologica, prodotti regionali, economia circolare, riduzione dello spreco alimentare

Esame

L'esame consiste nella produzione di una scheda informativa e di un'etichetta per un prodotto da forno scelto dal candidato/dalla candidata. Il candidato/La candidata presenterà il risultato del suo lavoro e ne discuterà con la commissione in un colloquio della durata massima di 30 minuti.

Il voto complessivo è dato in ugual misura dal lavoro scritto (50%) e dalla presentazione orale (50%).

Modulo 6: Marketing, orientamento al cliente e progetto finale

Nel progetto finale, il candidato/la candidata mette in pratica le conoscenze acquisite nei moduli da 1 a 5 e illustra, con riferimento a un prodotto, tutti i passaggi necessari dall'idea alla vendita passando per il calcolo dei costi e la produzione. Il progetto deve avere un riferimento concreto alla realtà lavorativa del candidato/della candidata. Il modulo 6 fornisce le basi di marketing necessarie per il progetto.

Obiettivi

Il candidato/La candidata è in grado di:

- > rilevare i bisogni della clientela,
- > definire nuovi progetti in termini di prodotto, procedure e risoluzione di problemi,
- > pianificare progetti (elaborazione di progetti),
- > raccogliere, catalogare e verificare informazioni,
- > applicare le conoscenze acquisite nei moduli da 1 a 5 a un nuovo prodotto (tabella valori nutrizionali, etichettatura, insieme dei calcoli, descrizione della scelta delle materie prime etc.),
- > realizzare nuovi prodotti,
- > pubblicizzare i nuovi prodotti per conquistare nuova clientela,
- > fornire alla clientela una consulenza professionale,
- > raccogliere il feedback di parti coinvolte e gruppi di interesse al fine di migliorare il prodotto.

I candidati e le candidate:

- > conoscono le modalità di presentazione del prodotto e le misure pubblicitarie mirate,
- > sanno quali sono gli aspetti da tenere in considerazione quando si allestisce una vetrina,
- > conoscono l'analisi sensoriale del pane e la cultura del pane in Alto Adige,
- > preparano una cartella di prodotto per il progetto finale.

Contenuti didattici

- > Cortesia nei confronti della clientela (esigenze, desideri, reclami...)
- > Dialogo con i/clienti, gestione di clienti difficili, training di vendita
- > Cultura del pane (storia, analisi sensoriale, linguaggio specifico)
- > Presentazione dei prodotti e tecniche di vendita
- > Fotografare prodotti e alimenti
- > Introduzione al progetto finale, presentazione e colloquio professionale
- > Strategie creative per stimolare le idee (ad es. *mindmapping*)
- > Strumenti per l'analisi di mercato
- > Descrivere e spiegare i prodotti
- > Pianificazione del tempo e delle risorse
- > Pubblicità del prodotto, canali di diffusione, social media
 - > panoramica dei principali canali di comunicazione del settore con una chiara classificazione in base a impegno e rendimento
 - > quali piattaforme social sono più adatte per il settore e per quali motivi
 - > idee semplici per post, storie e azioni ricavate dall'attività lavorativa quotidiana
 - > fidelizzazione della clientela attraverso i social media
 - > consigli pratici per la realizzazione con tempo e budget limitati

Esame

La valutazione di questo modulo consiste in due prove:

1. Colloquio tecnico: Il colloquio tecnico dura circa 45 minuti. Il colloquio inizia con una presentazione di circa 10 minuti sul progetto finale che si richiama a una situazione reale della vita professionale. Al termine della presentazione la commissione pone domande sul progetto, dalle quali si dovrebbe sviluppare un colloquio.
Una piccola parte del colloquio si svolge in lingua tedesca.
2. Cartella di prodotto: La cartella di prodotto è una documentazione dettagliata e tecnicamente corretta del manufatto d'esame che viene realizzato durante l'esame pratico. Serve come strumento di pianificazione, lavoro e documentazione per l'esame pratico.
Una copia della cartella di prodotto preparata deve essere consegnata alla commissione in formato digitale almeno 2 settimane prima dell'esame.
La commissione esaminatrice stabilisce le linee guida per la cartella di prodotto.

La cartella di prodotto e il colloquio tecnico sono valutati separatamente. Affinché il modulo 6 possa ritenersi superato devono essere valutati positivamente sia la cartella di prodotto che il colloquio tecnico. Il voto complessivo è dato in ugual misura dal lavoro scritto (50%) e dal colloquio tecnico (50%). Il voto finale è dato dalla media delle due valutazioni.

PARTE PRATICA

Prove pratiche

Pane, piccoli prodotti da forno, prodotti speciali (comprese le specialità sudtirolesi) con focus su idratazione, fermentazione, paste madri e impasti a lunga lievitazione, e un proprio prodotto.

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > preparano diversi pani e prodotti da forno a base di farina di frumento con metodi d'impasto diretto e indiretto,
- > lavorano diversi tipi di pasta madre per ottenere pane o prodotti da forno a base di farina mista di frumento e segale, farine miste, farine miste di segale e farina di segale,
- > preparano specialità tipiche del posto,
- > producono pane e dolci da forno con diversi tipi di farina integrale e di semola,
- > sanno usare i diversi procedimenti di refrigerazione,
- > preparano diversi tipi di snack e spuntini caldi e freddi.

Contenuti didattici

- > Impasti a base di farina di frumento
- > Pane e dolci da forno con farina di frumento
- > Formazione di paste madri
- > Pane e dolci da forno con farina di segale
- > Pani speciali
- > Fermentazione ritardata o interrotta, procedure di raffreddamento programmato di impasti parzialmente lievitati (PATT), precottura
- > Snack e spuntini caldi e freddi

Prodotti da forno da impasti base e masse montate

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > preparano classici dolci da forno lievitati,
- > preparano prodotti tipici a base di pasta danese o pasta sfoglia,
- > preparano dolci da forno lavorando la pasta frolla preparata in precedenza,
- > preparano dolci da forno con l'impasto dei *Lebkuchen* fresco o conservato,
- > sfornano dolci di stagione in teglia
- > realizzano diversi tipi di torte, basi per torte, tranci, roulade, crêpes,
- > producono dolci da forno con pasta choux,
- > preparano diverse farciture e coperture per determinati prodotti da forno.

Contenuti didattici

- > Impasti dolci lievitati e dolci fritti
- > Pasta danese
- > Pasta sfoglia
- > Pasta frolla e pasta per *Lebkuchen*
- > Dolci in teglia
- > Masse

- > Farciture e coperture

Snacks (spuntini da forno freddi e caldi)

Obiettivi

I candidati/Le candidate sono in grado di:

- > programmare un assortimento di spuntini (snack) per panifici adeguato al fabbisogno,
- > preparare e cucinare spuntini caldi e freddi a regola d'arte, e presentarli in modo invitante,
- > tenere conto di aspetti economici come la conservabilità, l'uso di materie prime e le condizioni di vendita,
- > applicare correttamente le vigenti direttive in materia di igiene,
- > riconoscere le tendenze attuali (es. vegetariane, vegane o proteiche) applicandole alla pratica,
- > creare spuntini che rispondano alle richieste della clientela e incentivano le vendite,
- > scegliere le attrezzature (macchinari, forni, frigoriferi ecc.) adatte in base alle esigenze.

Contenuti didattici

- > Fondamenti della preparazione di spuntini (definizione, richieste, rilievo rispetto al fatturato giornaliero)
- > Panini imbottiti preparati con diversi tipi di impasto
- > Wraps, baguette e sandwich
- > Farciture di vario tipo: saporite, vegetariane, vegane
- > Combinazioni di prodotti da forno e ingredienti freschi
- > Pizza, focaccia e pinsa
- > Prodotti da forno ripieni (ad es. fagottini, rotoli ripieni)
- > Prodotti da forno gratinati
- > Presentazione e allestimento dei prodotti
- > Utilizzo di prodotti regionali

Pane e pagnotte da esposizione

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > preparano prodotti da esposizione, belli e appetibili, come pagnotte con scritte o pani decorati,
- > imparano come si producono e si utilizzano gli impasti neutri o gli impasti già formulati per decorare il pane,
- > realizzano e utilizzano sagome e matrici,
- > impiegano tecniche di spolvero e colorazione con materie prime naturali,
- > utilizzano le tecniche di incisione con scalpelli o lame per imprimere al pane le forme e le decorazioni volute,
- > combinano impasti neutri e impasti già formulati con le tecniche di spolvero e di intaglio per realizzare prodotti da forno decorati,
- > si avvalgono della loro creatività per produrre opere di pane originali e uniche,
- > sanno realizzare e applicare elementi decorativi in modo da creare prodotti da forno che attirano l'attenzione.

Contenuti didattici

- > Preparazione, condizionamento e utilizzo degli impasti neutri o formulati
- > Corretto utilizzo degli attrezzi: scalpelli, lame e stampini per dare forma agli impasti neutri
- > Realizzazione e impiego di sagome e matrici per lo spolvero decorativo

- > Impiego di tecniche di intaglio
- > Impiego creativo e combinato di diversi mezzi e metodi
- > Scelta e posizionamento degli elementi dell'allestimento con particolare attenzione all'estetica e alla bellezza
- > Utilizzo di dolci da esposizione a fini di marketing, di immagine e per incrementare i volumi di vendita

Pane senza glutine

Obiettivi

I candidati/Le candidate:

- > preparano tipologie selezionate di pane senza glutine tenendo in considerazione i principi della produzione artigianale,
- > impiegano correttamente materie prime e procedure per legare e lievitare l'impasto del pane senza glutine,
- > formano impasti senza glutine a regola d'arte sia in termini di consistenza che di tempi di riposo e di fermentazione,
- > sono in grado di valutare secondo criteri artigianali di qualità struttura, volume, mollica e crosta dei pani senza glutine,
- > riconoscono gli errori tipici che possono verificarsi nella produzione di pane senza glutine e sanno ricorrere ai giusti correttivi,
- > considerano le esigenze organizzative di base necessarie per produrre pane senza glutine nel panificio.

Contenuti didattici

- > Materie prime e basi di farina per pane senza glutine
- > Metodi per legare e struttura degli impasti senza glutine
- > Formazione degli impasti e lievitazione degli impasti per pane senza glutine
- > Dare forma e lavorare il pane senza glutine
- > Procedimento di cottura e valutazione della qualità
- > Errori tipici e relative cause
- > Principi organizzativi della produzione di pane senza glutine

Esame (prova di pratica professionale):

I candidati e le candidate preparano diversi pani, dolci e biscotti, nonché prodotti da forno derivati da impasti base o masse montate:

- > prodotti da forno del progetto finale
- > pane da esposizione
- > dolci fritti
- > pane a lievitazione naturale
- > pane e dolci da forno a base di frumento con impasto diretto o indiretto
- > pane e dolci da forno integrali
- > prodotti a base di pasta lievitata dolce
- > dolci di pasta danese o pasta sfoglia
- > masse montate (fisicamente o chimicamente) per dolci da teglia, roulade, torte marmorizzate etc.
- > dolci da teglia (pasta lievitata, pasta frolla)
- > snack (spuntini)

L'esatto contenuto dell'esame sarà reso noto a candidati e candidate prima della simulazione. Il numero di prodotti da presentare sarà stabilito dalla commissione prima dell'esame. L'esame dura al massimo 16 ore (2 giorni).

La commissione esaminatrice stabilisce le linee guida per la valutazione.