

## Sezione 3 – Pasticcere-Panettiere UC Primarie 448-452- Uc secondaria 451

### Durata (in ore)

200

### Ore in aula

105

### Ore in laboratorio

95

### Tipologia laboratorio

Laboratorio cucina professionale

### Figura di riferimento

34 - Operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria.

### Struttura del percorso e contenuti formativi

UC Primaria 448 – Denominazione ADA: PREPARAZIONE DI PRODOTTI PANARI, DOLCIARI, DA FORNO (70 ORE DI CUI 25 TEORIA E 45 PRATICA)

- Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura e degli strumenti per fermentazione e panificazione -3 h teoria
- Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti-10 h pratica
- Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo -5 h teoria
- Normativa igienico-sanitaria e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro- 10 ore teoria
- Principi di alimentazione con particolare riferimento agli alimenti utilizzati per la realizzazione dei prodotti ed agli effetti della cottura sugli alimenti-5 h teoria
- Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti- 10 h pratica
- Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento ed etichettature per realizzare il prodotto finito nel rispetto delle normative vigenti per la vendita al pubblico 2 h teoria
- Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno 25 h pratica

UC Secondaria 451 - DENOMINAZIONE ADA: CURA DEL PROCESSO DI VENDITA (60 ORE TEORIA)

- Caratteristiche del servizio di cassa per effettuare le operazioni di riscossione nel rispetto della procedura e delle normative fiscali -2h teoria
- Nozioni di marketing e tecniche di vendita per scegliere strategie efficaci rispetto all'obiettivo di vendita- 25 h teoria
- Principi della comunicazione per fornire informazioni utilizzando stili comunicativi e strategie adeguati al contesto - 20 h teoria
- Principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del cliente e le motivazioni di certi orientamenti di acquisto - 10 h teoria
- Tecniche di negoziazione e di gestione del reclamo per intervenire sulle non conformità riscontrate sul servizio offerto ai clienti ' 3 h teoria

UC Primaria 452 - DENOMINAZIONE ADA: PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE, DELLE DOTAZIONI E DELL'AREA DI VENDITA (70 ORE DI CUI 20 TEORIA 50 PRATICA)

- Caratteristiche delle attrezzature e dei macchinari per quanto riguarda le opportune procedure da seguire per la relativa pulizia e manutenzione -40 h di cui 10 h teoria 30 h pratica
- Caratteristiche e funzionalità dei prodotti per la pulizia per svolgere correttamente il compito nel rispetto delle normative sanitarie e di sicurezza -5 h teoria

- Normativa igienico-sanitaria e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro 25 h pratica di cui 5 teoria 20 pratica

### **Attestazione finale**

Dichiarazione degli apprendimenti

### **Modalità valutazione finale degli apprendimenti**

La valutazione degli allievi avverrà in itinere e al termine di ciascuna UC Primaria al fine di accertare la maturazione di conoscenze e capacità/abilità. Saranno somministrati:

- test dell'apprendimento cognitivo a risposta multipla e/o aperta, in itinere e fine UC
- verifiche delle capacità/abilità attraverso simulazioni e prove pratiche di gruppo strutturate in modo da valutare il grado di apprendimento degli allievi nel contesto operativo di riferimento (capacità organizzativa dell'intero processo di lavoro; scelta delle attrezzature e utensili, selezione delle materie prime e quantitativi; metodi di conservazione delle materie prime, dei prodotti finiti e dei semilavorati; metodi di cottura e presentazione del piatto finito).

### **Fabbisogno occupazionale**

Nel panorama economico odierno il mestiere di 'Pasticcere artigianale' offre reali opportunità di lavoro, trovando una particolare collocazione nel settore della microproduzione artigianale. La figura può operare, come dipendente, in aziende di panificazione e dolciarie, sia artigianali che industriali. Può, dopo la qualifica, inoltre mettersi in proprio come imprenditore artigianale.