



MIGLIORATA

Curricula per il corso di formazione di panettieri



PROFILO FORMATIVO

Profilo professionale e percorso formativo

DENOMINAZIONE FIGURA PROFESSIONALE

– **PANETTIERE** (*anche pasticceria da forno*) -

INTRODUZIONE

Il sistema educativo di istruzione e di formazione italiano è organizzato in base ai principi della sussidiarietà e dell'autonomia delle istituzioni scolastiche.

Lo Stato ha competenza legislativa esclusiva per le "norme generali sull'istruzione" e per la determinazione dei livelli essenziali delle prestazioni che devono essere garantiti su tutto il territorio nazionale.

Lo Stato, inoltre, definisce i principi fondamentali che le Regioni devono rispettare nell'esercizio delle loro specifiche competenze.

Le Regioni hanno potestà legislativa concorrente in materia di istruzione ed esclusiva in materia di istruzione e formazione professionale.

Le istituzioni scolastiche statali hanno autonomia didattica, organizzativa e di ricerca, sperimentazione e sviluppo.

ISTRUZIONE OBBLIGATORIA E FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'istruzione obbligatoria ha la durata di 10 anni, da 6 a 16 anni di età, e comprende gli otto anni del primo ciclo di istruzione e i primi due anni del secondo ciclo (Legge 296 del 2006), che possono essere frequentati nella scuola secondaria di secondo grado – statale – o nei percorsi di istruzione e formazione professionale regionale.

Al termine del ciclo di istruzione obbligatoria si possono proseguire gli studi accedendo ai livelli successivi oppure si può accedere a percorsi di formazione professionalizzante offerti dagli ITS o dai corsi di formazione che rilasciano qualifiche e attestati utilizzabili per il lavoro subordinato o autonomo.

La qualifica del panificatore è inserita nell'ambito di quelle professionali

Per conseguire la qualifica di panificatore occorre:

- Partecipare a un corso di formazione organizzato da un'associazione di categoria o ente privato: un corso di panificazione professionale, per chi vuole acquisire competenze specialistiche di arte bianca ed elevate abilità pratiche ed operative sulla preparazione di prodotti da forno, permette di imparare la professione e lavorare come panificatore nel settore della ristorazione commerciale in forma dipendente o autonoma.

Normalmente la partecipazione ai corsi prevedono l'ottenimento di certificazione:

-Attestato HACCP – obbligatorio per svolgere professioni in ambito alimentare;

-Attestato sulla "Sicurezza nei luoghi di lavoro(art 37 ,commi 2 e 7 del D.Lgs 81/2008 accordo conferenza stato-regioni del 21 Dicembre 2011);

-Certificato di qualificazione professionale "Addetto qualificato panificatore" ex Decreto MLPS 30/06/2015 valido a livello nazionale e comunitario.

- Ricorrere all'apprendistato:

- Apprendistato di 1° livello per la qualifica o il diploma

In alcune regioni è previsto l'apprendistato per la qualifica o il diploma con durata dai 3 ai 4 anni a seconda dei cicli scolastici.

La partecipazione ai percorsi di apprendistato danno luogo all'ottenimento di una qualifica certificata o un diploma, spendibili nel mercato del lavoro

- Apprendistato professionalizzante

Per giovani di età compresa tra i 18 e i 29 anni o 17 con qualifica professionale conseguita ai sensi del ddl 225/2006. Il contratto di apprendistato ha una durata massima di mesi 60.

DESCRIZIONE PROFILO PROFESSIONALE

Il panettiere prepara prodotti di panetteria e di pasticceria fresca. La figura svolge attività che prevedono lavorazioni sia di tipo manuale sia di utilizzo di macchinari e strumentazioni. La maggior parte delle attività lavorative sono comuni al panettiere e pasticciere. Alcune attività invece sono più specifiche del panettiere (formatura automatizzata) o del pasticciere (farcitura e decorazione). La figura elabora ricette e ne modifica la composizione a seconda delle esigenze. La figura cura l'estetica del prodotto. Il panettiere-pasticciere, inoltre, collabora all'esposizione dei prodotti nei punti vendita.

CONTESTO

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.

COMPLESSITÀ

Negli ultimi anni la figura professionale ha subito un cambiamento a causa dell'innovazione tecnologica (PLC). Si richiedono conoscenze base di informatica per l'utilizzo del software in dotazione alle macchine e per la gestione di processi aziendali (impostazione PLC macchine, gestione del programma di distribuzione).

Il lavoro si svolge in piedi e in ambiente caldo e/o umido. La disponibilità al lavoro notturno è indispensabile: di conseguenza è necessaria la maggiore età.

L'ambiente di lavoro non è adatto a persone con malattie dell'apparato respiratorio (ad es. asma) e con allergie.

ATTITUDINI

È richiesta la precisione (ad esempio nel rispetto delle ricette e dei tempi di fermentazione e cottura) e la responsabilità nel lavoro (ad esempio nel rispetto delle normative di sicurezza alimentare), capacità di osservazione (ad esempio nel riconoscimento dei difetti di qualità delle materie prime o dei prodotti finiti), una buona manualità (ad esempio nel lavoro al banco, nella formatura dell'impasto), destrezza delle dita (ad esempio nella decorazione di torte, pasticcini), comprensione tecnica (ad esempio nella manutenzione di forni, impastatrici). È richiesto gusto e olfatto sviluppati, nonché senso estetico (colore, forme, decorazione, presentazione). È inoltre richiesta la capacità di calcolo (ad esempio il calcolo dei rapporti nelle miscele, la trasformazione di unità di misura) e la capacità di espressione orale (ad esempio nella consulenza ed informazione dei clienti sugli ingredienti dei prodotti da forno). È infine richiesta la capacità di sopportare forti carichi e/o picchi di lavoro.

REFERENZIAZIONI

(Istat 2001) – NUP

6.5.1.2.4 Panettiere

6.5.1.3.23 Pasticcere artigianale

(Ateco 2007)

10.71.1 Produzione di prodotti di panetteria freschi

10.71.2 Produzione di pasticceria fresca

10.72.0 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati

LIVELLO EQF

III

AREE DI ATTIVITÀ (A.D.A.) E ATTIVITÀ SVOLTE

Elenco aree di attività

1. Definizione dell'offerta
2. Approvvigionamento, ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti
3. Preparazione impasto
4. Formatura (manuale o automatizzata) della pasta
5. Lievitazione del prodotto
6. Cottura del prodotto
7. Farcitura e decorazione del prodotto
8. Confezionamento e distribuzione del prodotto
9. Ordine e pulizia dell'ambiente e personale
10. Organizzazione laboratorio.

1. **Definizione dell'offerta**
 - Predisporre l'elenco dell'assortimento base
 - Pianificare l'assortimento specifico in base a regionalità, stagionalità e ricorrenze
 - Elaborare le ricette standard

2. **Approvvigionamento, ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti**
 - Predisporre l'ordine dei prodotti
 - Controllare qualità e quantità dei prodotti ricevuti
 - Suddividere gli alimenti
 - Stoccare gli alimenti
 - Conservare correttamente gli alimenti
 - Controllare le scadenze

3. **Preparazione impasto**
 - Scegliere gli ingredienti dell'impasto
 - Pesare gli ingredienti
 - Immettere gli ingredienti nell'impastatrice
 - Impostare tempi e velocità
 - Controllare le caratteristiche dell'impasto nelle varie fasi di lavorazione
 - Preparare l'impasto per particolari tipi di pane

4. **Formatura (manuale o automatizzata) della pasta**
 - Manualmente
 - Preparare in modo autonomo il processo
 - Predisporre le attrezzature e gli strumenti
 - Predisporre l'impasto
 - Dare forma alla pasta
 - Sistemare sulle teglie i formati di pasta preparati
 - Controllare il processo di formatura
 - Controllare i risultati
 - Pianificare l'assortimento specifico in base a regionalità, stagionalità e ricorrenze
 - Elaborare le ricette standard

Automatizzata (solo panettiere):

- Predisporre la macchina per il processo
- Caricare la macchina
- Avviare la macchina
- Scaricare i pezzi formati
- Controllare il corretto andamento del ciclo
- Controllare il risultato
- Eliminare pezzi non conformi

5. Lievitazione del prodotto

- Impostare il programma di lievitazione
- Controllare la temperatura e l'umidità della cella
- Controllare lo stato di lievitazione del prodotto

6. Cottura del prodotto

- Programmare tempi e temperature della camera di cottura
- Controllare lo stato di cottura
- Controllare il prodotto finito

7. Farcitura e decorazione (solo pasticceria) del prodotto

- Predisporre l'attrezzatura
- Predisporre i materiali per le farciture, le bagne, e le basi da farcire
- Farcire la pasticceria
- Glassare la pasticceria
- Decorare la pasticceria
- Controllare l'idoneità dei prodotti
- Controllare il risultato visivo della farcitura, glassatura e decorazione
- Stoccare il prodotto
- Conservare il prodotto

8. Confezionamento e distribuzione del prodotto

- Confezionare i prodotti
- Etichettare i prodotti
- Pianificare la distribuzione

- Trasportare il prodotto
- Consegnare il prodotto nei punti vendita

9. Ordine e pulizia dell'ambiente e personale

- Curare l'ordine dell'ambiente di lavoro
- Pulire le attrezzature e l'ambiente di lavoro
- Curare l'igiene personale e l'abbigliamento

10. Organizzazione laboratorio

- Predisporre i macchinari
- Predisporre gli attrezzi di lavoro (teglie, carrelli, etc.)
- Preparare, per il giorno successivo, le materie prime.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
1. Definizione dell'offerta <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre l'elenco dell'assortimento base. • Pianificare l'assortimento specifico in base a regionalità, stagionalità e ricorrenze. • Elaborare le ricette standard. 	Collaborare alla definizione dell'assortimento di base di panetteria e pasticceria fresca e di quello specifico con riferimento a regionalità, stagionalità e ricorrenze	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Definire l'assortimento base. • Applicare criteri di regionalità, stagionalità e ricorrenze alla definizione dell'assortimento specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie e caratteristiche di panetteria e pasticceria fresca. • Tipologia, caratteristiche e periodo della vendita di specialità regionali, stagionali e delle ricorrenze. • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione di panetteria e pasticceria fresca.
	COMPETENZA	
	Collaborare alla predisposizione delle ricette standard, sia per l'assortimento base, sia per quello specifico	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri per la formulazione di ricette standard. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo professionale: calcolare rapporti di miscela; trasformare unità di misura. • Caratteristiche delle ricette di panetteria e pasticceria. 	

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
2. Approvvigionamento, ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre l'ordine dei prodotti . • Controllare qualità e quantità dei prodotti ricevuti. • Suddividere gli alimenti . • Stoccare gli alimenti. • Conservare gli alimenti . • Controllare le scadenze. 	Gestire l'approvvigionamento, ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti in base alla programmazione di produzione	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Prevedere i fabbisogni di approvvigionamento. • Effettuare l'ordine dei prodotti. • Verificare la coerenza tra l'ordine e i prodotti ricevuti. • Adottare principi di stoccaggio degli alimenti. • Applicare criteri di conservazione degli alimenti. • Monitorare le scadenze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Materie prime: cereali, prodotti di molitura, latte e latticini, sostanze grasse, uova, miele zucchero e succedanei dello zucchero e edulcoranti, frutta e frutta con guscio, spezie, aromi, spiritosi e coloranti, prodotti gelificanti e addensanti, prodotti di sviluppo, semilavorati, lievito da panetteria, sale da cucina, coadiuvanti per la panificazione. • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare, quali temperatura, umidità, luce; scadenze. • Principi di stoccaggio degli alimenti; suddivisione, sovrapposibilità, rotazione. • Normative di igiene e sicurezza alimentare.

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
3. Preparazione impasto <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre gli ingredienti dell'impasto. • Pesare gli ingredienti. • Immettere gli ingredienti nell'impastatrice. • Impostare tempi e velocità. • Controllare le caratteristiche dell'impasto nelle varie fasi di lavorazione. • Preparare l'impasto per particolari tipi di pane. 	Realizzare l'impasto di panetteria e/o pasticceria, utilizzando strumenti adeguati e la macchina impastatrice, in base alle specifiche indicate nella ricetta	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare la pesatura degli ingredienti . • Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto . • Utilizzare l'impastatrice. • Riconoscere al tatto la consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità. • Verificare le caratteristiche dell'impasto . • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredienti: tipologie e caratteristiche delle farine lieviti, acqua, uova, burro, strutto, margarina, zuccheri. • Caratteristiche ed utilizzo degli strumenti di dosaggio degli ingredienti . • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dell'impastatrice. • Sequenze nella preparazione dell'impasto . • Caratteristiche dei prodotti semilavorati di impasto . • Normative di igiene e sicurezza alimentare.

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
4. Formatura (manuale o automatizzata) della pasta <u>Manualmente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare in modo autonomo il processo. • Predisporre le attrezzature e gli strumenti. • Predisporre l'impasto. • Dare forma alla pasta • Sistemare i formati di pasta preparati sulle teglie. • Controllare il processo di formatura. • Controllare i risultati. • Pianificare l'assortimento specifico in base a regionalità, stagionalità e ricorrenze. • Elaborare le ricette standard. 	Realizzare la formatura manuale dei semilavorati di panetteria e pasticceria in base alle specifiche della ricetta	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare attrezzature e strumenti per la formatura. • Applicare tecniche e procedure manuali di formatura trasformando l'impasto in un semilavorato. • Verificare, attraverso il controllo visivo, i risultati. • Segnalare eventuali problemi e/o anomalie. • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di manipolazione dell'impasto e formatura. • Tipologie, caratteristiche ed utilizzo delle attrezzature e degli strumenti per la manipolazione e formatura. • Caratteristiche dei prodotti semilavorati di formatura. • Normative di igiene e sicurezza alimentare.
<u>Automatizzata (solo panettiere):</u> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre la macchina per eseguire il processo. • Caricare la macchina. • Avviare la macchina. • Scaricare i pezzi formati. • Controllare il corretto andamento del ciclo. • Controllare il risultato. • Eliminare eventuali pezzi non conformi . 	COMPETENZA	
	Gestire la formatura automatizzata dei semilavorati di panetteria in base alle specifiche della ricetta	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la macchina per la formatura. • Monitorare il processo di formatura. • Verificare, attraverso il controllo visivo, i risultati. • Segnalare eventuali problemi e/o anomalie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo della macchina per la formatura. • Caratteristiche dei prodotti semilavorati di formatura a macchina. 	

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
5. Lievitazione del prodotto <ul style="list-style-type: none"> • Impostare il programma di lievitazione • Controllare la temperatura e l'umidità della cella. • Controllare lo stato di lievitazione del prodotto. 	Gestire il processo di lievitazione in base all'impasto ed al prodotto richiesto	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura. • Determinare il tempo complessivo della lievitazione. • Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto; • Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione. • Rilevare anomalie della cella e/o del processo di lievitazione. • Segnalare anomalie. • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> • Reazione fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lievitazione e alla fermentazione. • Lieviti di panetteria e prodotti lievitanti per la pasticceria. • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo della cella per la lievitazione. • Temperature ed umidità della lievitazione dei diversi prodotti. • Caratteristiche dei prodotti semilavorati lievitati. • Normative di igiene e sicurezza alimentare.

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
6. Cottura del prodotto <ul style="list-style-type: none"> • Programmare tempi e temperature della camera di cottura. • Controllare lo stato di cottura. • Controllare il prodotto finito. 	Gestire la cottura dei prodotti di panetteria e pasticceria utilizzando strumenti e macchinari, secondo le specifiche della ricetta	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri per la formulazione di ricette standard. • Utilizzare forni fissi "a piani", forni rotativi termoventilati, friggitrice, forni a microonde. • Valutare il processo e lo stato di cottura del prodotto. • Rilevare anomalie durante il processo di cottura. • Segnalare anomalie rilevate durante il processo di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni. • Caratteristiche e parametri della cottura di panetteria e pasticceria fresca. • Reazioni durante la cottura: evaporazione acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppo volume.

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
7. Farcitura e decorazione (solo pasticceria) del prodotto <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre l'attrezzatura. • Predisporre i materiali da utilizzare per le farciture, le bagne e le basi. • Farcire la pasticceria. • Glassare la pasticceria. • Decorare la pasticceria. • Controllare i prodotti. • Controllare il risultato visivo della farcitura e della decorazione. • Stoccare il prodotto. • Conservare il prodotto. 	Eseguire la farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria in base a specifiche della ricetta e/o foto/disegni	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare attrezzature e strumenti per la farcitura e la decorazione. • Applicare tecniche di farcitura e decorazione. • Verificare l'idoneità dei prodotti per la farcitura e/o la decorazione. • Verificare, tramite controllo visivo, i risultati . • Segnalare eventuali errori nella farcitura e/o decorazione del prodotto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie, caratteristiche ed utilizzo delle attrezzature e degli strumenti per la farcitura e la decorazione. • Tipologie, caratteristiche e applicazione di farciture, bagne, glassature e decorazioni alimentari di pasticceria. • Tecniche di farcitura. • Basi del disegno professionale. • Tecniche di decorazione.
	COMPETENZA	
	Effettuare stoccaggio e conservazione dei prodotti di pasticceria, in base alle normative di igiene e sicurezza alimentare	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Adottare principi di stoccaggio degli alimenti. • Applicare criteri di conservazione degli alimenti. • Determinare le scadenze. • Monitorare le scadenze. • Applicare i piani di autocontrollo HACCP per la conservazione e la sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Norme di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione di alimenti. • Principi di stoccaggio: FIFO/rotazione dei prodotti, rispetto delle scadenze. 	

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
8. Confezionamento e distribuzione del prodotto <ul style="list-style-type: none"> • Confezionare i prodotti. • Etichettare i prodotti. • Pianificare la distribuzione. • Compilare i documenti di trasporto (DDT). • Trasportare il prodotto. • Consegnare il prodotto nei punti vendita. 	Effettuare il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti adottando le specifiche delle normative per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti di panetteria e pasticceria. • Applicare criteri di etichettatura dei prodotti alimentari. • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di confezionamento dei prodotti di panetteria e pasticceria. • Normative per l'etichettatura dei prodotti alimentari. • Igiene e sicurezza alimentare.
	COMPETENZA	
	Pianificare e realizzare la distribuzione dei prodotti fino alla consegna nei punti vendita	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare principi della logistica di distribuzione. • Applicare le procedure per il trasporto e la distribuzione del prodotto fino alla consegna nei punti vendita. • Adottare uno stile guida rispettosa dell'ambiente e con attenzione al carico. • Effettuare la distribuzione del prodotto. • Segnalare anomalie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documenti di trasporto e la loro gestione. • Principi della logistica di distribuzione: ottimizzazione del carico in base alla distribuzione, ottimizzazione del percorso e/o del tempo di distribuzione, rispetto degli orari di consegna; gestione dei ritorni. • Guida rispettosa dell'ambiente e con attenzione al carico. 	

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
9. Ordine e pulizia dell'ambiente e personale <ul style="list-style-type: none"> • Curare l'ordine dell'ambiente di lavoro. • Pulire le attrezzature e l'ambiente di lavoro. • Curare l'igiene personale e l'abbigliamento. 	Realizzare ordine e pulizia nel laboratorio di panetteria e pasticceria garantendo l'igiene personale, dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di ordine del laboratorio. • Applicare tecniche di pulizia del laboratorio. • Applicare tecniche di pulizia degli strumenti, delle attrezzature e dei macchinari. • Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di ordine del laboratorio alimentare. • Tecniche di pulizia del laboratorio alimentare. • Tecniche di pulizia degli strumenti, delle attrezzature e dei macchinari del laboratorio di panetteria e pasticceria. • Normative di igiene e sicurezza alimentare.

A.D.A. E ATTIVITÀ	COMPETENZA	
10 Organizzazione laboratorio <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre i macchinari. • Predisporre gli attrezzi di lavoro • Preparare, per il giorno successivo, le materie prime. 	Predisporre macchinari e attrezzi di lavoro del laboratorio di panetteria e pasticceria in base alle lavorazioni richieste	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare principi di organizzazione del laboratorio. • Applicare principi di predisposizione degli attrezzi di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di organizzazione del laboratorio di panetteria e pasticceria. • Pianificazione del processo produttivo del laboratorio alimentare. • Programma di produzione giornaliero del laboratorio di panetteria e pasticceria.
	COMPETENZA	
	Predisporre le materie prime in base al programma produttivo del giorno successivo	
	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare la preparazione delle materie prime in base al programma di produzione del giorno successivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Programma di produzione giornaliero del laboratorio di panetteria e pasticceria. 	