



Studio di comparazione tra i curricula dei partner sulla qualifica di panettiere/pasticciere



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Questo materiale è stato creato come risultato nell'ambito del Programma Erasmus - Progetto di partenariato strategico Nr: 2017-1-RO01-KA202-KA202-037394 con il titolo "Better Bakers Ready for An European Market" cofinanziato dal programma Erasmus dell'Unione europea. Al giorno d'oggi la tecnologia è cambiata così tanto che non importa quale panetteria si entra, italiana, greca o turca, sembra **assolutamente** lo stesso. Ci sono diversi produttori di attrezzature da forno in Europa e tutte le panetterie acquistano le loro attrezzature da loro. D'altra parte la formazione nel settore della panetteria non è cambiata in tutti i paesi europei e per formazione si intendono i programmi, il programma, i metodi, il contenuto dei capitoli dei programmi e la formazione dei formatori. Secondo il manufacturing di attrezzature panetterie e panetterie, i panettieri nelle panetterie di oggi hanno bisogno di più competenze e competenze IT perché la maggior parte del lavoro è fatto dai machines, che hanno bisogno di sapere come operare. Con lo stesso problema che i nostri partner provenienti dalla Lettonia e dalla Slovenia si trovano ad affrontare, mentre i partner greci e turchi italiani ritengono di poter **utilizzare** miglioramenti per rendere i loro programmi più interattivi attraenti per i tirocinanti e per aumentare il numero di dipendenti nella loro zona.

In questo progetto vogliamo migliorare il curriculum esistente per la qualifica dei panettieri e in particolare la parte che si riferisce alle attrezzature utilizzate nel settore della panetteria. La ricerca è aggiunta ai formatori che insegnano corsi professionali per la qualificazione dei panettieri. Tutti i partner Curricula Nazionale sono stati studiati e discussi al fine di essere confrontati. Questo lavoro contiene le principali idee su ogni paese National Curriculum on Bakers qualifica e in conclusione abbiamo fatto una tabella confrontando tutti i programmi e ha tirato fuori le somiglianze e le differenze. In questo lavoro hanno partecipato tutte le organizzazioni partner del nostro progetto: Asociatia Socio-Culturala "Sfantul Ioan Botezatorul", Berbesti Romania; Akhisar Halk Egitim Merkezi ve Aksam Sanat Okulu, Turchia; SIA "Manteifels projekti", Lettonia; EURELATIONS GEIE, Italia; Ariadne, Grecia ; Ljudska univerza Zavod za izobrazevanje odraslih in mladine Lendava, Slovenia; SC TECHNOG SRL, Sibiu, Romania. PRESENTATIONS DI TUTTI I PARTNERS NATIONAL CURRICULA CURRICULUM ROMANIANO PER BAKERS QUALIFICATION Questo curriculum si basa sullo standard di formazione professionale per la qualificazione dei panettieri e dei pasticceri. Il curriculum ha la seguente struttura: Modulo 1 - Salute e sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente nell'industria alimentare Modulo 2 - Microbiologia e igiene nell'industria alimentare Modulo 3 - Operazioni e attrezzature nell'industria alimentare **Modulo 4** - Produzione di prodotti da forno Modulo 5 - Produzione di prodotti di pasticceria Modulo 6 - Produzione di altri prodotti a base di farina

Modulo 1 - Salute e sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente nell'industria alimentare Il modulo "Sicurezza e salute sul lavoro e protezione dell'ambiente nell'industria alimentare" fa parte della cultura specializzata relativa al settore della formazione generale Industria alimentare. Il modulo va in parallelo con gli altri moduli nel curriculum. Il modulo "Salute e sicurezza sul lavoro e protezione ambientale nell'industria alimentare" si concentra sui risultati di apprendimento e mira ad acquisire competenze specifiche per l'industria alimentare generale, al fine di utilizzare tutti gli appalti (conoscenze, abilità, attitudini) nella pratica delle qualifiche di livello 2 nel campo. Questo modulo contiene i seguenti contenuti di apprendimento: 1. Legislazione e norme in materia di sicurezza e salute sul lavoro, prevenzione e lotta antincendio e protezione ambientale nell'industria alimentare 2. Formazione del personale nell'industria alimentare. Tipi di allenamento 3. Dispositivi di protezione individuale e attrezzature antincendio 4. Fattori di rischio nell'industria alimentare. Classificazione dei fattori di rischio. Effetti dei fattori di rischio. Misure per prevenire i fattori di rischio 5. Infortuni sul lavoro e malattie professionali - definizioni - classificazione - misure preventive 6. Misure di pronto soccorso in caso di incidente 7. Misure di emergenza ed evacuazione specifiche del luogo di lavoro

in caso di: incendio, alluvione, terremoto 8. Circuito rifiuti e rifiuti dell'industria alimentare 9. Raccolta, conservazione e smaltimento di rifiuti e residui 10. Fonti di inquinamento nell'industria alimentare. Classificazione delle fonti di inquinamento. Misure per prevenire e combattere l'inquinamento

Modulo 2 - Microbiologia e igiene nell'industria alimentare

1. Caratterizzazione di microrganismi

- Microrganismi: batteri, lieviti, muffe
- Morfologia dei microrganismi: forma, dimensioni,
- Fisiologia dei microrganismi: nutrizione, moltiplicazione

2. Tecniche per preparare preparati asciutti e bagnati. Microscopio: componenti, uso. Preparazioni microscopiche asciutte e bagnate: utensili, preparazione, colorazione semplice e doppia

3. L'azione di fattori esterni sui microrganismi. Influenza di fattori fisici (temperatura, umidità, pressione osmotica, pressione esterna). Influenza di fattori meccanici (agitazione). L'influenza di fattori chimici (pH, sostanze chimiche)

4. Modi di diffusione dei microrganismi in natura. Microflora del suolo: batteri, actinomiceti, funghi, microrganismi patogeni. Microflora acquosa: batteri solforosi, ferruginosi, in decomposizione, butirrici, batteri che fermentano la cellulosa. Microflora aerea: batteri, muffe (forme sporulate).

5. Microrganismi utili e dannosi nell'industria alimentare. Microrganismi utili: batteri (lattici, acetici), lieviti (birra), muffe ("nobili") utilizzati nell'industria alimentare. Microrganismi dannosi: patogeni (virus, batteri) e alterazione (virus, batteri, lieviti, muffe).

6. Norme igieniche individuali nell'industria alimentare. Norme igieniche individuali: secondo le norme e le procedure di legge. Conseguenze dell'inosservanza delle norme igieniche.

7. Metodi di igiene dei locali e delle attrezzature dell'industria alimentare. Regole di igiene: di locali e attrezzature. Materiali per la pulizia e l'igiene.

8. Malattie dovute al consumo di alimenti contaminati. Caratterizzazione di agenti patogeni. Classificazione delle malattie dovute al consumo alimentare contaminato.

9. Fattori che portano alla contaminazione degli alimenti. Contaminazione alla produzione. Contaminazione durante il trasporto. Conservazione contaminata Misure per prevenire la contaminazione degli alimenti

Modulo 3 - Operazioni e attrezzature nell'industria alimentare

1. Termini specifici di un processo tecnologico: - operazioni unitarie, - materiali grezzi, - sottoprodotti, - prodotto finito, - rifiuto, - processo tecnologico, - schema di fabbricazione.

2. Bilancio materiale: - totale, - parziale. 3. Trasporto di materiali: classificazione dei mezzi di trasporto. - Trasporto di materiali liquidi e gassosi: } caratterizzazione dello stato fluido, } Proprietà fisiche dei fluidi. - Tipi di pompe per il trasporto di fluidi (costruzione, funzionamento): } pompa centrifuga, } pompa ad ingranaggi, } pompa a pistoni rotanti, } l'iniettore. - Trasporto di materiali solidi: } caratterizzazione di nastri trasportatori per materiali solidi, } Classificazione dei nastri trasportatori per materiali solidi. • Tipi di nastri trasportatori per materiali solidi (costruzione, funzionamento): } trasportatori gravitazionali (scivolo, grondaia, piano inclinato), } nastro trasportatore, } elevatore } Trasportatore elicoidale. 4. Trasporto pneumatico: } il principio del raggiungimento del trasporto pneumatico. } Impianti di trasporto pneumatico (costruzione, funzionamento): per aspirazione, da scarico. 5. Macinazione dei materiali: } principi alla base dell'operazione (definizione, scopo, fattori di influenza), } metodi e processi di triturazione } classificazione delle rettificatrici. } Trituratori (costruzione, funzionamento): o Macchine

per la macinazione di materiali molto duri: frantoio, cilindrico, mulino a martelli; o macchine per la macinazione di materiali di media durezza: rullo automatico; o Macchine per la macinazione di materiali ad alta consistenza: tagliaverdure, volf, cuter. 6.

Separazione di materiali solidi ordinando: } principi alla base dell'operazione (definizione, generalità, fattori di influenza). } Attrezzature utilizzate per la selezione di materiali solidi (costruzione, funzionamento): o piano piano; o tricuspide alveolare; o tararul. 7.

Separazione di miscele eterogenee: } principi alla base dell'operazione (definizione, scopo, fattori di influenza). } Apparecchiature utilizzate per la separazione di miscele eterogenee (costruzione, funzionamento): o camera deumidificante con deflettori, o il decodificatore orizzontale, o semplice vita fiorentina, o il filtro a maniche, o filtro aperto con agitatore, o filtro con cornici e piastre, o Centrifuga per decanter verticale con vassoio, o Centrifuga filtro orizzontale. 8. Miscelazione di materiali solidi, pastosi e liquidi: } principi alla base dell'operazione (definizione, scopo, fattori di influenza). } Attrezzature di miscelazione (costruzione, funzionamento): o agitatore, o doppio mixer per batteria, o miscelatori di rami ed eliche; o miscelatore a spruzzo pneumatico. 9. Operazioni di trasferimento di calore: } Modalità di trasferimento del calore: conduzione, convezione, radiazione, mista; } riscaldatori termici: riscaldamento, raffreddamento

10. Riscaldamento e raffreddamento:

} principi alla base dell'operazione (definizione, generalità, fattori di influenza).

} Apparecchiature di riscaldamento e raffreddamento (costruzione, funzionamento):

o lo scambiatore di calore a camicia,

o lo scambiatore di calore a spirale,

o Scambiatore di calore multi-tubolare.

11. Pastorizzazione:

} i principi di base dell'operazione (definizione, scopo, fattori di influenza).

} dispositivi utilizzati per la pastorizzazione (costruzione, funzionamento):

o scambiatore di calore con piastre.

12. Sterilizzazione:

} i principi di base dell'operazione (definizione, scopo, fattori di influenza).

} dispositivi utilizzati per la sterilizzazione (costruzione, funzionamento):

o autoclave.

13. Refrigerazione:

} principi alla base della condotta operativa (definizione, scopo, fattori di influenza),

} metodi di refrigerazione

14. congelamento:

} principi alla base della condotta operativa (definizione, scopo, fattori di influenza),

} metodi di congelamento

15. Operazioni che garantiscono la conservazione riducendo l'umidità:

} La classificazione degli scopi dell'operazione di conservazione riducendo l'umidità

} Concentrazione mediante vaporizzazione: principi alla base della condotta operativa (definizione, scopo, fattori di influenza).

} Macchine utilizzate per la concentrazione (costruzione, funzionamento): impianto di concentrazione con installazione semplice, effetto concentrazione con multiplo.

16. Essiccazione:

} principi alla base della condotta operativa (definizione, scopo, fattori di influenza).

} Attrezzature di essiccazione (costruzione, funzionamento):

o Torre più asciutta.

17. Condensazione:

} principi alla base della condotta operativa (definizione, scopo, fattori di influenza).

} dispositivi utilizzati per la condensazione (costruzione, funzionamento):

o altimetro condensatore con vassoi

18. Distillazione:

} principi alla base della condotta operativa (definizione, scopo, fattori di influenza).

} Impianti utilizzati per la distillazione (costruzione, esercizio):

o impianto di distillazione con funzionamento discontinuo, o la distillazione continua.

Modulo 4 - Fabbricazione di prodotti da forno

1. Materie prime e ausiliari utilizzati in campo fisico e tecnologico. Caratteristiche della farina
2. Processo tecnologico di fabbricazione di prodotti da forno.
 - a. Macchinari e attrezzature utilizzati nella fabbricazione di prodotti da forno
 - b. Utensili igienizzanti, recipienti, macchinari e impianti utilizzati nella fabbricazione di prodotti da forno
 - c. metodi di preparazione dell'impasto
3. Classificazione dei forni (per modalità di funzionamento, dopo il carburante utilizzato, per numero di venti) del forno
4. Preparazione dei prodotti finiti per l'imballaggio. Modi di confezionamento ed etichettatura dei prodotti finiti.
5. Standard di igiene e SSL specifici per i prodotti da forno
6. Prodotti tradizionali del pane specifici per diverse aree geografiche

Modulo 5 - Produzione di prodotti di pasticceria

1. Materie prime e ausiliarie utilizzate in pasticceria
2. Calcolo della ricetta per la pasta
3. Schemi tecnologici per l'ottenimento di prodotti di pasticceria da diversi tipi di impasto
4. Classificazione delle semipreparazioni utilizzate nella pasticceria
5. Preparazione di semipreparazioni utilizzate in pasticceria
6. Indici di qualità dei dolci usati in pasticceria
7. Il processo tecnologico di ottenere prodotti di pasticceria dall'impasto lievitato
8. Indici di qualità dei prodotti di pasta sfoglia
9. Il processo tecnologico per ottenere prodotti di pasta sfoglia
10. Indici di qualità dei prodotti di pasta sfoglia
11. Preparazione di diversi tipi di torta
12. Difetti di produzione della torta
13. Misure di rimedio ai difetti della torta
14. Preparazione di prodotti di pasticceria per torte
15. Preparazione dell'impasto per torte
16. Preparazione di prodotti di pasta sfoglia
17. Preparazione di prodotti di pasta sfoglia
18. Mezzi di presentazione dei dolci
19. Attrezzature e attrezzature specifiche utilizzate nella pasticceria
20. Igiene, SSH e norme di protezione ambientale per i prodotti di pasticceria

Modulo 6 - Fabbricazione di altri prodotti farinacei

1. Materie prime e ausiliarie utilizzate nella fabbricazione di noci
2. Classificazione dei prodotti di pasta
3. Schemi tecnologici per ottenere:
 - a. biscotti,
 - b. bastoni
 - c. torta dolce

4. Il processo di fabbricazione di:

- a. biscotti,
- b. bastoni
- c. wafer
- d. pasta

5. Imballaggio dei prodotti di pasta

6. Macchinari, aggregati e impianti specifici per la fabbricazione di pasta

7. Igiene e standard SSM specifici per la produzione dei prodotti

2. CURRICULUM SLOVENO PER LA QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI

Conoscenze e competenze professionali richieste: } completato l'istruzione elementare e }
formazione professionale (teorica e pratica). Il candidato prepara un portfolio personale,
che viene valutato dalla commissione nazionale e ha una verifica pratica con
presentazione orale. • REQUISITI DI MATERIALE E DI PERSONALE CHE DEVONO ESSERE
SODDISFATI DALLE ISTITUZIONI CHE EFFETTUANO PROCEDURE PER LA DETERMINAZIONE

E LA CONVALIDA DELLE QUALIFICHE OCCUPAZIONALI: - Spazio necessario per i materiali con temperatura ambiente adeguata, magazzino per materie prime e prodotti, bancone di lavoro, bilancia, dispenser, setaccio, macchina per frantumare, macchina per separare e arrotondare pezzi di pasta e pasticcini, macchina per impastare, convezione e forno a più piani, utensili e strumenti per le procedure tecnologiche di preparazione dei prodotti, pulizia e disinfezione, dispositivi di protezione individuale • MEMBRI DELLA COMMISSIONE FOTOGRAFICI DELLA VERIFICA E DELLA CONVALIDA A LIVELLO NAZIONALE: - un membro ha almeno un'istruzione universitaria in tecnologia alimentare e 5 anni di esperienza lavorativa nella tecnologia alimentare; - il secondo membro ha almeno un'istruzione professionale superiore nella tecnologia alimentare e cinque anni di esperienza lavorativa nella tecnologia alimentare; - il terzo membro deve soddisfare uno dei criteri di cui al primo o secondo trattino o è uno chef di panetteria

STANDARD DI CONOSCENZE E COMPETENZE PROFESSIONALI:) Impastare vari tipi di pasta per pane e pasticceria, preparare materie prime, setacciare la farina o supervisionare il trasporto e la setacciatura automatici della farina.) Pesatura manuale o meccanica delle materie prime.) Preparare inoltre materie prime: combinare determinati tipi di farina, ammollo di semi e cereali.

- Preparazione di lievito e pasta madre con colture in metodi indiretti.
- Aggiunta di acqua e altri liquidi.
- Regolazione della quantità di acqua in base alla qualità della farina e ad altre condizioni che incidono sul prodotto.
- Regolazione della temperatura dell'acqua in base alla temperatura desiderata dell'impasto considerando la temperatura delle materie prime e l'ambiente circostante.
- Aggiunta di lieviti (regolazione della quantità di lieviti in base alla temperatura delle materie prime e all'ambiente circostante).
- Controllo e aggiunta di altre materie prime (sale, zucchero, grassi, uova, latte, spezie).
- Impastare e impastare.
- Regolazione dei processi di impasto in base alla qualità della farina - qualità del glutine.
- Funzionamento impastatrici.
- Aggiungere gradualmente materie prime e guidare il processo di preparazione della pasta con metodi indiretti.
- Supervisione della pasta e rekneading.
- Conoscenza degli ingredienti di vari tipi di pane e impasti.
- Sapere come selezionare una ricetta in base al prodotto desiderato.
- Avere conoscenza di setacciare, montare, grattare, fondere ...
- Conoscenza dei diversi metodi di impasto in base al tipo di prodotto.
- Conoscenza del processo di fermentazione.
- Conoscenza dell'impastamento meccanico e funzionamento delle impastatrici e dei dumper.
- Conoscenza della durata dell'impasto in base al prodotto finale.
- Conoscenza di come preparare materie prime per impastare.

- Conoscenza della procedura di impasto (aggiunta di materie prime) e durata dell'impasto.
 - Avere conoscenza della temperatura adeguata dell'impasto e dell'ambiente circostante in cui l'impasto aumenta.
 - Avere conoscenza delle caratteristiche che la pasta ottiene durante il riposo in caldaia e la conoscenza della regolazione del tempo di riposo.
 - Impastare la pasta per pane e pasticceria come richiesto dalla commissione.
 - Selezione della ricetta in base al prodotto finale.
 - Conoscere come selezionare una ricetta in base al prodotto desiderato.
 - Conoscenza degli ingredienti per vari tipi di pane e impasti.
 - Preparare il lievito e la pasta madre con le colture con metodi indiretti.
 - Manipolazione appropriata di ingredienti allergenici.
 - Supervisione della maturazione dell'impasto
 - Rispetto delle norme di sicurezza e salute sul lavoro.
 - Rispetto dei principi di buona igiene.
 - Cottura di pane e dolci che determinano la lievitazione dell'impasto e l'idoneità per la cottura.
 - Stuccatura e rivestimento su pezzi sagomati di pasta lievitata.
 - Preparazione e funzionamento di un forno (impostazione della temperatura e di altre condizioni di cottura).
 - Inserimento manuale e automatico dei prodotti in un forno e supervisione dell'inserimento.
 - Regolamentazione della cottura dei prodotti (supervisione del processo di cottura, modifica delle condizioni di cottura).
- Imozione Rimozione manuale o meccanica dei prodotti dal forno.
- Trasporto di prodotti da forno (manualmente con carrello o automatico su una cinghia di raffreddamento).
 - Conoscenza dei diversi tipi di forno.
 - Conoscenza dei processi che si verifica nell'impasto durante la cottura.
 - Conoscere come la temperatura e l'umidità influenzata dalla cottura.
 - Conoscere come determinare la durata della cottura.
 - Conoscenza dei difetti che si verifica durante la cottura.
 - Conoscenza di come calcolare la perdita di cottura dei prodotti.
 - Selezione e preparazione di teglie e stampi da forno.
 - Separare correttamente i prodotti e gli inserti in teglie o stampi da forno.

- Determinazione del livello di lievitazione dei prodotti.
- Preparazione dei prodotti per la cottura: perforazione, taglio, spalmatura, spolveratura di pezzi di pasta.
- Partecipare alla cottura, selezionando la temperatura e la durata della cottura appropriata in base al tipo e al peso dell'impasto.
- Inserimento di prodotti in un forno.
- Prodotti da forno in diversi forni.
- Svuotare il forno, posizionare i prodotti sui carrelli di raffreddamento.
- Garantire la qualità delle prestazioni del lavoro.
- Rispetto delle norme di sicurezza e salute sul lavoro.
- Uso prudente di energia, materiali e tempo.
- Prodotti di raffreddamento, refrigerazione e congelamento che supervisione del raffreddamento dei prodotti da forno.
- Riduzione del congelamento o della pastorizzazione di prodotti speciali.
- Garantire la qualità e un'adeguata preparazione dei prodotti per i magazzini
- Conoscenza di diversi metodi per fare dolci attraverso la fermentazione lenta o interrotta.
- Conoscenza di come preparare i dolci attraverso la fermentazione controllata e i dolci cotti in forno.
- Conoscere i dolci di raffreddamento, congelamento e scongelamento.
- Svuotamento del forno e dei prodotti di raffreddamento (posizionamento dei prodotti sui carrelli di raffreddamento).
- Separare i prodotti, eliminarli, metterli in cofanetti e prepararli alla vendita.
- Garantire la qualità di prodotti e servizi.
- Taglio, imballaggio e selezione dei prodotti; tagliare o supervisionare il taglio automatico dei prodotti.
- Pesatura e confezionamento manuali o meccanici dei prodotti.
- Montaggio dei prodotti con la dichiarazione corrispondente.
- Cheking la massa di prodotti imballati.
- Selezione del metodo di archiviazione appropriato in base al tempo di conservazione e al tipo di prodotto.
- Controllo e regolazione delle condizioni nei magazzini.
- Conoscenza del processo di invecchiamento del pane, del deterioramento e dei difetti del pane.
- Conoscenza delle condizioni di conservazione.
- Conoscenza dell'imballaggio del prodotto.

- ☐ Conoscenza di come tagliare e imballare i prodotti.
- ☐ Conoscenza delle normative in materia di imballaggio, dichiarazione e conservazione del prodotto.
- ☐ Imballaggio e conservazione dei prodotti.
- ☐ Imballaggio manuale o automatico di pane e dolci.
- ☐ Selezione della dichiarazione corrispondente ed etichettatura del pane e dei dolci confezionati.
- ☐ Presentazione dei metodi di conservazione in base al tempo stimato di conservazione e al tipo di prodotto.
- ☐ Fornitura, selezione e caricamento di prodotti dolciari per il negozio.
- ☐ Essere responsabile dell'apparenza estetica del negozio.
- ☐ Vendita di prodotti ai clienti.
- ☐ Garantire igiene, sicurezza e qualità dei prodotti.
- ☐ Mantenimento dell'igiene personale prima, durante e dopo i processi di lavoro, in particolare durante la manipolazione dei prodotti

3. CURRICULUM TURCO PER LA QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI

Il curriculum di panetteria della Turchia contiene 7 titoli principali - 7 moduli diversi. Questi sono :

la tecnologia alimentare (I),

the Bread Dough Preparation (II),

la fermentazione del pane (III),

the Baking Bread (IV),

La produzione di diversi tipi di pane (V),

il Preparing Additive Bread (VI) e,

la preparazione dei prodotti con pasta fermentata (VII).

Nel primo modulo, la tecnologia alimentare, include alcuni sottotitoli. Il primo sottotitolo riguarda l'igiene del personale. In questa parte ci sono spiegazioni su igiene e servizi igienico-sanitari, armadietti del personale (spogliatoi per il personale) e le loro caratteristiche, gli strumenti richiesti negli armadietti del personale, abiti da lavoro e materiali protettivi, le questioni da considerare quando si indossano abiti da lavoro, pulizia e manutenzione di abiti da lavoro. Il secondo sottotitolo del modulo è sulle regole di pulizia

personale. In questa parte, parla della pulizia del corpo degli operai in termini di molti aspetti della vista in dettaglio. La terza parte del modulo riguarda servizi igienici, bagni e aree di lavaggio delle mani nelle imprese.

Nel secondo modulo, si parla della preparazione dell'impasto del pane. E questo modulo contiene anche tre articoli e i loro sottotitoli. Il primo articolo riguarda i componenti di base nella produzione di pane come farina, sale, acqua e lievito e la preparazione di componenti di base in base alla formulazione e alla qualità della produzione. Il secondo riguarda i componenti ausiliari nella produzione di pane come sostanze antimicrobiche, dolcificanti, ossidanti, enzimi, oli, stabilizzanti, gel e addensanti e così via, e il calcolo e la preparazione dei componenti secondo la formulazione. L'ultimo articolo riguarda diversi tipi di metodi di preparazione della pasta e la lavorazione della pasta per impastare.

Il terzo modulo riguarda la fermentazione del pane. Ha due sottotitoli. Il primo menziona la fermentazione di massa sui dettagli di lavorazione della pasta come il suo scopo e la sua funzione e i macchinari e le attrezzature utilizzati nel processo. Il secondo sottotitolo riguarda la fermentazione finale e il suo scopo, funzioni, caratteristiche e tipi.

Il quarto modulo del Curriculum parla del Baking Bread. Quando si parla di questo argomento, questo modulo fa riferimento anche ad altre questioni relative alla cottura del pane. Ad esempio, considerando la possibilità di preparare un impasto per il pane, spiega i tipi di forno comunemente usati e le loro proprietà e tutte le fasi della cottura del pane. Inoltre, c'è un articolo sul raffreddamento e l'imballaggio del pane. L'ultimo articolo di questo modulo racconta i difetti e le malattie del pane.

La quinta parte del curriculum riguarda la produzione di tipi di pane come il pane francala, il pane integrale, il pane di segale, il pane di mais e, le loro definizioni, proprietà, formulazione e come cuocere tutti questi tipi di pane e i loro metodi di vendita.

Il sesto modulo del Curriculum riguarda la preparazione del pane additivo. Quando parla di questo argomento, descrive gli strumenti e i materiali utilizzati nella preparazione, le proprietà e le quantità degli additivi del campione inclusi nei pani come uva per uccelli, cannella, anice, sesamo, noce, semi di girasole e altri additivi maggiormente conosciuti e usati come latte, yogurt, formaggio, patate, olive, prezzemolo ecc. Spiega anche il processo di preparazione, formando le fasi di impasto e cottura.

La settima e ultima parte del curriculum parla della preparazione dei prodotti con pasta fermentata. Questo modulo si concentra in primo luogo sulla preparazione della pasta fermentata, sull'effetto del lievito sulla pasta, sui metodi di fermentazione con diversi tipi di lieviti. Poi racconta la preparazione di prodotti regionali da pasta fermentata come torte, biscotti, focacce, muffin, torte e prodotti internazionali come bagel, ciambelle, berliner, pancake, croissant e pizze.

. CURRICULUM ITALIANO PER LA QUALIFICAZIONE DEI BAKERS

Il sistema di istruzione e formazione italiano è strutturato sui principi di sussidiarietà e autonomia delle istituzioni educative. Lo Stato ha giurisdizione legislativa esclusiva sulle "leggi generali dell'educazione" e per stabilire il livello base delle prestazioni che devono essere garantite in tutto il territorio nazionale.

Lo Stato, inoltre, stabilisce i principi fondamentali che le regioni devono rispettare, gestendo al contempo i loro poteri specifici. Le regioni hanno competenze legislative concorrenti nel settore dell'istruzione mentre hanno competenze esclusive sulla formazione professionale e sull'istruzione. Le istituzioni educative nazionali hanno autonomia nell'istruzione, organizzazione e ricerca, sperimentazione e sviluppo.

Istruzione obbligatoria e formazione professionale

L'istruzione obbligatoria ha una durata di 10 anni, dai 6 ai 16 anni, e comporta otto anni del primo ciclo e i primi due anni del secondo ciclo (legge 296 del 2006) che possono essere frequentati nella scuola secondaria o nella corsi regionali di formazione professionale ed educativa.

Al termine del ciclo educativo obbligatorio, è possibile proseguire gli studi o fare domanda per corsi di formazione che forniscono qualifiche e certificati idonei per un lavoro dipendente o indipendente. La qualifica di fornaio è inclusa nella formazione professionale.

Per ottenere la qualifica di fornaio è necessario:

Per frequentare un corso di formazione professionale organizzato da un'associazione di categoria o da un ente privato:

□ un corso di panettiere professionista, al quale desidera acquisire competenze settoriali e abilità pratiche e operative sulla preparazione dei prodotti da forno, consente di apprendere il lavoro e di lavorare come panettiere nel settore dei servizi di ristorazione commerciale, sia come imprenditore che come dipendente .

Normalmente la partecipazione ai corsi comporta l'ottenimento di una certificazione:

□ Certificazione HACCP - obbligatoria per intraprendere qualsiasi lavoro nel settore alimentare

□ Certificazione sulla "sicurezza nei luoghi di lavoro"

□ Certificazione della qualifica professionale di "panettiere qualificato" valida a livello nazionale e dell'UE.

Per completare un programma di apprendistato:

- Tirocinio di primo livello per qualifica o diploma.

- In alcune regioni è previsto un apprendistato di tre o quattro anni, secondo i cicli educativi.

- La partecipazione al programma si traduce in una certificazione o un diploma per entrare nel mercato del lavoro.

- Tirocinio per giovani tra 18 e 29 anni con titolo professionale.

- Il contratto di apprendistato dura al massimo 60 mesi.

Descrizione del profilo professionale

Il fornaio prepara prodotti da forno freschi e buoni. Svolge attività sia manuali sia mediante macchine e attrezzature. La maggior parte delle attività lavorative sono le stesse per i fornai e i pasticceri. Alcune attività sono svolte più specificamente dal fornaio (stampaggio automatico) o dal pasticciere (riempimento e decorazione). Il panettiere elabora ricette e modifica gli ingredienti in base alle esigenze, si occupa dell'aspetto e dell'esposizione dei prodotti.

Il fornaio può lavorare come dipendente all'interno di una panetteria o pasticceria e, dopo aver ottenuto la qualifica, può aprire la propria attività di imprenditore artigianale.

Negli ultimi anni, la professione di panettiere ha subito un grande cambiamento a causa dell'innovazione tecnologica. Al giorno d'oggi, sono richieste competenze informatiche di base per l'uso del software delle apparecchiature e per la gestione dei processi aziendali.

Inoltre il lavoro viene svolto in piedi e in un ambiente caldo e umido. La disponibilità al lavoro notturno e un buono stato di salute, senza malattie respiratorie o allergie, sono essenziali.

Sono necessarie molte abilità in questo campo, come: precisione, responsabilità sul lavoro, potere di osservazione, abilità manuali, destrezza delle dita, comprensione tecnica.

Sono richiesti buon gusto, olfatto e senso estetico. Inoltre, sono richieste capacità matematiche e una buona comunicazione orale. Infine, è essenziale avere la capacità di gestire carichi di lavoro pesanti e operare efficacemente in condizioni di stress.

CURRICULUM GRECO PER LA QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI

Profilo professionale di specialità

La branca della pasticceria da forno è uno dei pilastri più dinamici del settore dei servizi alimentari. Il pane è un accompagnamento di base per ogni pasto, mentre il dessert completa deliziosamente il nostro menu giornaliero. Il ruolo fondamentale dei prodotti da forno-pasticceria nelle nostre abitudini alimentari quotidiane ha imposto la necessità di professionisti specializzati, aumentando significativamente sia la domanda che i vantaggi economici del settore.

I laureati IEK della specialità "Panetteria - Tecnico pasticceria" con le conoscenze e le competenze specialistiche acquisite durante la loro istruzione, si occupano della preparazione di pane, pasticcini, dolci e piatti di ogni tipo e forma, organizzano la loro produzione nelle quantità necessarie, in conformità con le regole del mercato e della salute.

Oltre alla panetteria classica, che offre molti posti di lavoro in panetterie, pasticcerie, società di catering, ecc., Un tecnico specializzato in pasticceria e pasticceria ha la capacità di lavorare nell'industria del turismo sia in Grecia che all'estero.

Aree di impiego

Il laureato IEK della specialità "Panetteria - Tecnico di pasticceria" con le conoscenze e le competenze specialistiche acquisite durante la sua formazione può lavorare nelle imprese alberghiere e di catering di qualsiasi forma e struttura, sia nel settore privato che in quello pubblico, nei lavori relativi alla sua materia.

Panettieri - I pasticceri lavorano come liberi professionisti nelle proprie attività, sia che siano impiegati come dipendenti in altre piccole o grandi imprese nel settore dei servizi alimentari o nel settore alberghiero - turistico, o in particolare negli ultimi anni nella crescente industria del pane, nonché nelle grandi catene dolciarie nel commercio al dettaglio. Per quanto riguarda le piccole imprese che sono per lo più a conduzione

familiare, non vi sono restrizioni significative per accedere alla professione. The Bakery - Pastry Industry offre lavoro a un gran numero di dipendenti e in professioni correlate (come produttori e fornitori di materie prime, macchinari, industrie della farina, ecc.) Che danno all'economia greca in proporzione alla sua quota, un forte dinamica di indipendenza e autosufficienza.

Qualifiche professionali

Le qualifiche professionali ottenute dal laureato di questa specialità in base al profilo pertinente di E.O.P.P.E.P. (l'Organizzazione nazionale per la certificazione delle qualifiche e la guida professionale) a cui corrisponde la specialità sono le seguenti:

1. Panificazione, prodotti da forno e pasticceria.

- Preparazione del lievito.
- Modellatura dell'impasto.
- Cottura.

2. Produzione di tipi di pasticceria a base di farina.

- Preparazione dell'impasto.
- Modellatura della pasticceria - Rotolamento della pasta.
- Cottura.

3. Produzione di tipi di pasticceria a base di zucchero, cioccolato, latticini, ecc.

- Creazione di miscele di qualsiasi tipo sulla base delle materie prime e degli ausiliari di cui sopra.
- Modellandoli in diverse dimensioni e forme.
- Decorazione di ogni preparazione.

4. Organizzazione e gestione della panetteria - pasticceria.

- Gestione finanziaria.
- Organizzazione del magazzino e gestione delle scorte.
- Gestione del capitale (fisico e immateriale)

Compiti professionali

I compiti che verranno assegnati ai laureati della specialità sono i seguenti:

- Baker - Pasticcere.
- Imprenditore.
- Dirigente di un'unità navale esistente.
- Dirigente nel settore dei servizi di ristorazione.
- Responsabile del team di produzione.

Supervisore di un laboratorio per la produzione di campioni di prova.

- Dirigente di una catena di negozi.
- Direttore di produzione in un'industria di materie prime.
- Supervisore di un laboratorio per le prove sulle materie prime.
- Promotore esecutivo di materie prime e ausiliarie.
- Responsabile della catena di grandi magazzini.
- Supervisore di un laboratorio di produzione.
- Responsabile della pianificazione della produzione.
- Responsabile delle forniture.
- Selezione e controllo pratico della qualità delle materie prime e ausiliarie e della loro fornitura.
- Produzione e controllo qualità dei prodotti.
- Visualizzazione e distribuzione dei prodotti.
- Inoltre, questi dirigenti dovrebbero essere in grado di procedere in:
 - o Miglioramento dei prodotti esistenti.
 - o Sviluppo e produzione di nuovi prodotti.
 - o Valutazione finanziaria dei prodotti, analisi degli elementi di costo e determinazione del prezzo di vendita.
 - o Pianificazione della produzione e utilizzo delle economie di scala.

La specialità "Panetteria - Tecnico di pasticceria" di IEK è equivalente alle seguenti specialità delle scuole di istruzione e formazione professionale di seguito:

EPA.S.

Scuole di formazione professionale

Organizzazione per l'impiego della forza lavoro (O.A.E.D.)

PANIFICAZIONE - PRODUZIONE DI PASTICCERIA

Organizzazione per l'educazione e la formazione turistica (O.T.E.K.)

L'ARTE DI REALIZZARE LA PASTICCERIA

I.E.K.

Istituti di formazione professionale

PANIFICAZIONE - TECNICO PASTICCERIA

(secondo la legge N.2009 / 92)

6. CURRICULUM LATVIANO PER LA QUALIFICAZIONE DEI BAKERS

Descrizione dell'occupazione

- Livello di qualifica professionale: il secondo livello di qualifica professionale
- Riepilogo dei compiti di base delle attività professionali:

Baker è un dipendente nel settore della produzione alimentare che lavora per il commerciante di produzione di pane dove cucina pane da grano o segale in grandi quantità. Ha i seguenti compiti: gestire il processo tecnologico di produzione del pane ed eseguire un lavoro qualificato per ottenere un prodotto finale di qualità, nonché partecipare all'introduzione di nuovi prodotti.

Competenze professionali necessarie per lo svolgimento di attività professionali (1)

1. Capacità di comprendere i requisiti di igiene nella produzione alimentare.
2. Capacità di eseguire lavori conformemente al compito assegnato.
3. Capacità di determinare la qualità delle materie prime e i loro indicatori organolettici.
4. Capacità di eseguire la preparazione delle materie prime per la produzione.
5. Capacità di comprendere il processo tecnologico di preparazione del prodotto e rispettarlo e di effettuare i calcoli necessari.
6. Capacità di comprendere lo sfruttamento e la manutenzione dell'attrezzatura.
7. Capacità di comprendere la documentazione tecnica.
8. Capacità di lavorare con attrezzature tecniche in conformità con le regole di sfruttamento.
9. Capacità di comprendere le norme di sicurezza sul lavoro e antincendio e di rispettarle.
10. Capacità di rispettare i principi di etica del lavoro.
11. Capacità di rispettare i principi di base della buona produzione e delle pratiche igieniche.
12. Capacità di seguire e apprendere le ultime informazioni del settore.
13. Capacità di proteggere l'ambiente.
14. Capacità di comunicare nella lingua ufficiale e in una lingua straniera.
15. Capacità di usare termini professionali in una lingua straniera.
16. Capacità di lavorare in modo indipendente e collaborare in gruppo.
17. Capacità di seguire le ultime notizie del settore utilizzando tutte le fonti di informazione accessibili.
18. Capacità di utilizzare le tecnologie dell'informazione.

Competenze necessarie per eseguire attività di base di un'attività professionale (1)

1. Preparare il posto di lavoro secondo le istruzioni.

2. Rispettare le norme sulla protezione del lavoro, antincendio e di sicurezza elettrica.
3. Essere in grado di fornire il primo soccorso.
4. Utilizzare la documentazione tecnologica.
5. Soddisfare i requisiti dei cicli tecnologici di produzione alimentare prescritti da leggi e regolamenti.
6. Rispettare la sequenza del processo tecnologico.
7. Preparare le materie prime per l'elaborazione secondo i requisiti della ricetta.
8. Eseguire le azioni necessarie per garantire il processo tecnologico in qualsiasi momento.
9. Controllare la produzione pronta.
10. Analizzare i risultati del proprio lavoro.
11. Essere in grado di utilizzare le più recenti tecnologie di informazione e produzione.
12. Migliorare le proprie conoscenze sulle innovazioni nel settore.
13. Attuare i principi di base della buona igiene e delle pratiche di produzione.
14. Padroneggiare le leggi e i regolamenti relativi alla circolazione e all'autocontrollo dei prodotti alimentari.
15. Rispettare i principi di base dell'etica del lavoro.
16. Comunicare nella lingua ufficiale e in una lingua straniera.
17. Essere in grado di lavorare in modo indipendente e in gruppo.
18. Proteggere l'ambiente.

Conoscenza necessaria per eseguire le attività di base di un'attività professionale (1)

Conoscenze necessarie per svolgere i compiti di base di un'attività professionale a livello di nozione:

- o rapporti legali di lavoro;
- o requisiti di protezione del lavoro;
- o requisiti di protezione dell'ambiente;
- o basi di business;
- o basi della comunicazione.

2. Conoscenze necessarie per svolgere le attività di base di un'attività professionale a livello di comprensione:

- o principi di base di analisi dei punti critici;
- o requisiti generali di igiene;
- o basi della chimica;
- o i principi di base di pulizia, lavaggio e disinfezione;
- o conoscenza di base del disegno tecnico;

- o designazioni tecniche;
- o parametri regolati;
- o requisiti di sicurezza elettrica per l'apparecchiatura;
- o norme di sicurezza antincendio;
- o importanza dei registri in un sistema di gestione della qualità;
- o basi di business;
- o perdita di materie prime e le relative ragioni;
- o opportunità di sviluppo professionale.

3. Conoscenze necessarie per svolgere i compiti di base dell'attività professionale a livello di utilizzo:

- o tecnologia di produzione del pane;
- o igiene personale;
- o principi operativi di base e sfruttamento dell'attrezzatura tecnologica;
- o conoscenza di determinati requisiti delle materie prime;
- o basi della microbiologia;
- o lingua ufficiale;
- o terminologia professionale nella lingua ufficiale e in una lingua straniera;
- o tecnologie dell'informazione;
- o pronto soccorso.

SOMIGLIANZE:

- Tutti i paesi hanno fasi teoriche e pratiche
- Tutti noi abbiamo più di sette moduli
- Tutti includono igiene, sicurezza sul luogo di lavoro e tecnologia di preparazione del pane dall'inizio alla fine (l'uso di ingredienti, materie prime e attrezzature)
- I requisiti per i tirocinanti in quasi tutti i paesi sono approssimativamente gli stessi: età e istruzione richieste
- La maggior parte dei paesi richiede un esame medico per i tirocinanti
- La maggior parte dei paesi richiede un diploma universitario per formatori della parte teorica del corso e una certa esperienza nel settore
- Tutti i paesi hanno bisogno di una specie di autorizzazione ufficiale per iniziare il corso.
- In tutti i paesi le classi sono autorizzate in un modo o nell'altro a tenere il corso
- Tutti i paesi hanno le loro fasi pratiche nelle imprese
- Tutti i paesi hanno una valutazione per ottenere la certificazione

- Tutti i paesi sono controllati dalle autorità nazionali nel loro processo di valutazione.
- Tutti i paesi hanno certificati nazionali per i loro diplomati che possono utilizzare per essere impiegati

DIFFERENZE:

- Il numero di ore differisce in tutti i paesi
- Alcuni moduli teorici sono diversi. Alcuni paesi hanno incluso comunicazione, lingue straniere, lavoro di squadra, economia, moduli di gestione.
- Alcuni paesi hanno requisiti speciali per i tirocinanti (esame HACCP, esame di sicurezza sul lavoro - a causa del sistema educativo nazionale)
- Il numero di anni di esperienza per i formatori è diverso in ciascun paese
- Alcuni paesi dipendono dalle loro autorità regionali, altri paesi dipendono dalle autorità statali per tenere il corso.
- Alcuni paesi organizzano la propria valutazione a livello interno, altri da parte di valutatori esterni
- Alcuni paesi hanno solo una valutazione finale, altri hanno anche una valutazione intermedia.
- L'Italia offre altri certificati (non solo per la qualifica di fornaio) e dopo la laurea i laureati sono obbligati a trovare un lavoro (obbligatorio per intraprendere qualsiasi lavoro nel settore alimentare)

BIBLIOGRAPHY

1. ROMANIAN NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
2. GREEK NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
3. TURKISH NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
4. SLOVENIAN NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
5. ITALIAN NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
6. LATVIAN NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
7. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – ROMANIA;
8. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – ITALY;
9. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – LATVIA;
10. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – GREECE;
11. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – TURKEY;

12.OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – SLOVENI