

Carta delle Abilità Panificatore

Istruzioni preliminari:

La scheda è uno strumento per misurare *ex-ante*, *in itinere* ed *ex-post* le competenze del tirocinante o del lavoratore in prova. La scheda può essere usata anche come strumento di intervista per spiegare in modo chiaro quali sono le mansioni e cosa il datore di lavoro si attende.

La scheda è suddivisa in due sezioni:

- 1) **Checklist** preliminare su pre-condizioni di lavoro
- 2) **Competenze:** abilità **personali** e abilità **professionali**

Suggerimenti:

Utilizzare la **Check-list** durante il **colloquio di selezione** o di **orientamento** per spiegare bene la tipologia di compiti e le aspettative dell'azienda e poi di nuovo il primo giorno dello stage per riverificare le reciproche aspettative.

Utilizzare la **seconda sezione** durante il **tirocinio** o la **prova mestiere** per individuare i punti di forza e le abilità da migliorare, per monitorare il percorso di apprendimento del lavoro e per far capire al tirocinante/apprendista quanto sia lontano o vicino dal qualificarsi a pieno per la mansione e per l'impiego.

È bene che la scheda sia compilata **insieme dal tirocinante e dal suo supervisore**. Prima del colloquio di valutazione con il tirocinante il supervisore può scegliere le domande che ritiene più rilevanti per l'attuale livello di qualifica del tirocinante.

Panificatore

E' l'addetto/a alla **produzione del pane e prodotti da forno**. Interviene sull'intero processo produttivo: ricevimento e immagazzinamento delle materie prime, lavorazione e conservazione dei prodotti finiti, manutenzione dei macchinari. Nella lavorazione dosa gli ingredienti, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane e prodotti da forno; opera una corretta fermentazione della pasta; presiede la cottura. Svolge l'attività sia con lavorazioni manuali, sia con macchinari e strumentazioni (impastatrici, stampi, stanze per la lievitazione, forni, bilance, ecc.). Può anche occuparsi della vendita del prodotto finito.

E' una professione che è cambiata molto nel tempo tanto da diventare un esperto di "arte bianca" con specifiche conoscenze tecniche. Per diventare panificatore si deve frequentare un corso teorico-pratico di circa 600 ore (con stage) per l'ottenimento della Qualifica Professionale di panificatore (riconosciuto in tutta l'UE in base al livello EQF3). Coloro che già hanno dimestichezza con il mondo del cibo, possono fare un corso laboratoriale di Specializzazione in Panificazione.

Per aprire una propria attività di somministrazione di alimenti (es. forno artigianale, panetteria, pizzerie, pasticceria...) è richiesta l'Abilitazione SAB (ex REC).

CHECKLIST PRELIMINARE SU PRE-CONDIZIONI DI LAVORO

	Pre-condizioni	NO	SI
1	So che è un'attività fisicamente intensa (spostare pesanti sacchi di farina, impastare a mano, usare forno ad alte temperature...)		
2	So che devo lavorare di notte quando gli altri dormono. Il turno può iniziare alle 2 di notte.		

	Pre-condizioni	NO	SI
3	So che devo saper gestire più cose contemporaneamente (devo occuparmi di più lavorazioni allo stesso tempo)		
4	So che devo imparare a conoscere le tradizioni del posto (pani e dolci tradizionali)		
5	So che potrebbero chiedermi di utilizzare prodotti animali (es. uova, strutto di origine suina). Se non posso farlo devo informare il mio tutor/i miei responsabili.		
6	So che devo lavorare con l'uniforme pulita e i dispositivi di protezione per garantire igiene e sicurezza		
7	So che se mi sento male e non riesco a lavorare chiamo il mio supervisore prima dell'inizio del mio turno e comunque appena possibile. Se richiesto, devo inviare al datore di lavoro il mio congedo per malattia.		
8	So che dopo che sono stato male quando incomincio a sentirmi meglio devo avvisare il mio supervisore per dirgli/dirle che sono pronto/a a tornare a lavorare.		
9	So che è molto importante che pratichi l'italiano durante il tirocinio		

ABILITÀ PERSONALI E PROFESSIONALI

ABILITA' PERSONALI						
	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
1	Sono puntuale					
2	So affrontare la fatica					
3	Non mi pesa lavorare di notte					
4	Sono pulito/a e ordinato/a					
5	Ho buona manualità e sono creativo/a					
6	So svolgere più compiti contemporaneamente					

ABILITA' PROFESSIONALI						
	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
1	So lavorare in base alle istruzioni dei miei superiori					
2	So come si conserva e si immagazzina la merce (materie prime, semilavorati e prodotto finito)					
3	So controllare la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime per la lavorazione					



	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
4	So miscelare gli ingredienti da usare per la preparazione dei prodotti da forno					
5	So lavorare l'impasto (spezzatura e formatura) dei diversi prodotti da forno (lievitati e non lievitati)					
6	Conosco i cicli di lievitazione, i tempi di lievitazione e di cottura per la preparazione di prodotti da forno					
7	So fare interventi di correzione se necessario					
8	So monitorare e controllare la cottura rispetto ai tipi di prodotto					
9	Conosco le norme di sicurezza e igiene					
10	So eseguire le finiture e decorazioni dei prodotti					
11	So valutare la qualità del pane prodotto					
12	So preparare, controllare e pulire i macchinari per la produzione					
13	So pulire e riordinare gli spazi di lavoro					
14	So collaborare allo spazio espositivo del prodotto, garantendo igiene, pulizia e riordino					
15	(se richiesto) So servire il cliente					
16	(se richiesto) So registrare la vendita e il pagamento					

Data _____ tirocinante (nome e firma)

Data _____ responsabile (nome, firma e timbro)



www.centroestero.org

