

Carta delle Abilità Pasticcere

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.

Pasticcere

Il **pasticcere** è la figura professionale che prepara torte e dolci all'interno di un laboratorio artigianale di **pasticceria** o di un ristorante di media o elevata grandezza. E' in grado di realizzare paste di base e creme, biscotteria e pasticceria in generale, prodotti da colazione, torte da forno e torte composte, decorazioni di diverse tipologie.

Interviene sull'intero processo di produzione dei prodotti dolciari: dalla preparazione della materia prima, alla finitura del prodotto con glasse e guarnizioni. Svolge l'attività sia con lavorazioni manuali, sia con macchinari e strumentazioni (impastatrici, stampi, stanze per la lievitazione, forni, bilance, ecc.). Può essere abbinato al panificatore. Può anche occuparsi della vendita del prodotto finito.

CHECKLIST PRELIMINARE SU PRE-CONDIZIONI DI LAVORO

	Pre-condizioni	NO	SI
1	So che devo saper gestire più cose contemporaneamente (devo occuparmi di più lavorazioni allo stesso tempo)		
2	So che devo imparare le ricette tradizionali locali		
3	So che devo lavorare con l'uniforme pulita e i dispositivi di protezione per garantire igiene e sicurezza		
4	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.		
5	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.		
6	So che potrebbero chiedermi di utilizzare alcolici per la preparazione dei dolci. Se non posso farlo devo informare il tutor/i miei responsabili.		
7	So che potrebbero chiedermi di utilizzare prodotti animali (es. uova, strutto di origine suina). Se non posso farlo devo informare il tutor/i miei responsabili.		
8	So che è molto importante che pratichi l'italiano durante il tirocinio		
9	(se anche panificatore) So che è un'attività fisicamente intensa (spostare pesanti sacchi di farina, impastare a mano, usare forno ad alte temperature...)		
10	(se anche panificatore) So che devo lavorare di notte quando gli altri dormono. Il turno può iniziare alle 2 di notte.		

ABILITÀ PERSONALI E PROFESSIONALI

ABILITÀ PERSONALI						
	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
1	Sono puntuale					
2	Sono pulito/a e ordinato/a					
3	Ho buona manualità e sono creativo/a					
4	So svolgere più compiti contemporaneamente					
ABILITÀ 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 selezionare le materie prime controllando la qualità					
3	So come si conserva e si stocca la merce (materie prime, semilavorati e prodotto finito)					



	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
4	So preparare e lavorare le materie prime da usare per la preparazione dei prodotti da forno e di pasticceria					
5	So lavorare gli impasti dei diversi prodotti					
6	Conosco le principali tecniche e i tempi di lievitazione e cottura per la preparazione di prodotti da forno					
7	So preparazione le creme, le farciture e i complementi di rifinitura post-cottura					
8	Conosco il processo e i cicli di lievitazione (e so fare interventi di correzione)					
9	Conosco le norme di sicurezza e igiene					
10	So monitorare e controllare la cottura rispetto ai tipi di prodotto					
11	So eseguire le finiture e decorazioni dei prodotti					
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 i clienti					
16	(se richiesto) So registrare la vendita e il pagamento					

Data _____ tirocinante (nome e firma)

Data _____ responsabile (nome, firma e timbro)



www.centroestero.org

Erasmus+ n°2018-1-FR01-KA204-047664

Boosting refugees' access to employment

<https://www.brefe.eu>

3/3

