



## Allegato 2 - “Formazione non formale. Attività svolta dall’apprendista in azienda”

Allegato al piano formativo individuale



### PANETTIERE – PASTICCERE

Area di attività	Attività <sup>1</sup>	1°	2°	3°	4°
<b>RIORDINARE E PULIRE</b>	Liberare il laboratorio e le attrezzature da eventuali prodotti rimasti				
	Predisporre il piano di lavoro e la sequenza delle operazioni sulla base delle informazioni ricevute o attivamente cercate				
	Scegliere e reperire i materiali e strumenti da utilizzare				
	Predisporre detergenti, attrezzi, macchine				
	Pulire e disinfettare adeguatamente utensili e macchinari				
	Verificare l'adeguatezza e la funzionalità degli strumenti e delle attrezzature da utilizzare				
	Ripetere le operazioni di pulizia e disinfezione nel caso non siano portate a termine correttamente				
	Coordinare in modo funzionale le proprie attività con quelle dei colleghi di reparto				
	Adottare un comportamento orientato all'igiene, alla sicurezza ed al rispetto ambientale				
	Eseguire il controllo visivo dei risultati				
	Riferire al responsabile la presenza di eventuali anomalie				
<b>RICEVERE E STOCCARE LE MATERIE PRIME</b>	Predisporre, sulla base delle informazioni ricevute, il magazzino per il ricevimento delle materie prime				
	Programmare ed eseguire in forma autonoma le attività, rispettando le indicazioni ricevute dal tutor				
	Controllare periodicamente la scadenza delle giacenze e segnalare le eventuali anomalie (prodotti sotto scorta, avariati, non conformi, ecc.)				
	Ricevere le materie prime e controllare i prodotti in relazione all'ordine				
	Segnalare la non conformità della merce ricevuta rispetto all'ordine				
	Eseguire la corretta rotazione dei prodotti				
	Stoccare a seconda delle indicazioni riportate sulla confezione				
	Controllare l'integrità dei prodotti sulla base delle informazioni ricevute				
	Controllare le temperature degli impianti di conservazione				
	Segnalare eventuali anomalie dei prodotti e accantonarli				
	Segnalare eventuali disfunzioni degli impianti di conservazione				

INSERIRE IN OGNI CASELLA LA LETTERA CHE INDICA SE E COME L'APPRENDISTA HA SVOLTO L' ATTIVITÀ:

- A – ha eseguito l'attività in totale affiancamento e sotto la guida continua del tutore
- B – ha eseguito l'attività in parziale affiancamento e dopo aver acquisito le indicazioni operative
- C – ha eseguito l'attività in totale autonomia
- D – ha eseguito l'attività trovando soluzioni innovative o non routinarie

INVIARE AL SOGGETTO FORMATIVO ACCREDITATO DI RIFERIMENTO E ALL'APPRENDISTA

<sup>1</sup> Rispetto all'elenco di attività proposte è possibile integrarle e/o ridurle in riferimento all'effettivo processo produttivo e/o di erogazione di servizi

Area di attività	Attività	1°	2°	3°	4°
<b>IMPASTARE</b> Panettiere e pasticcere	Scegliere l'impastatrice idonea al tipo di preparazione da eseguire sulla base delle indicazioni del tutor				
	Verificare che la macchina sia pulita e funzionante				
	Scegliere gli ingredienti				
	Pesare gli ingredienti e immetterli nell'impastatrice secondo la corretta sequenza				
	Avviare i processi di impasto impostando tempi e velocità				
	Mettere l'impasto a riposo se previsto				
	Controllare nelle varie fasi di lavorazione che l'impasto risponda alle caratteristiche richieste				
	Apprendere a valutare la correttezza dell'impasto dalla osservazione dell'esperto				
	Coordinare in modo funzionale le proprie attività con quelle dei colleghi di reparto				
	Monitorare costantemente se stessi e l'ambiente di lavoro, riflettendo sul lavoro svolto in ordine al miglioramento delle proprie capacità				
	Segnalare eventuali anomalie riscontrate durante il processo di impasto e nella fase di riposo				
	Eseguire l'impasto per particolari tipi di pane (panettiere)				
	Cercare attivamente nuove informazioni e conoscenze avviando un positivo processo di formazione continua				
	Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza				
<b>FORMARE CON MACCHINE AUTOMATIZZATE</b> Panettiere	Verificare che la macchina sia pulita				
	Verificare che la macchina sia funzionante				
	Programmare la macchina a seconda del formato				
	Programmare, predisporre ed eseguire il processo				
	Caricare la pasta e avviare la macchina				
	Prevedere / intuire i cambiamenti che avvengono nel prodotto e agire di conseguenza				
	Scaricare i pezzi formati				
	Controllare il corretto andamento del ciclo				
	Eliminare o reimmettere nel ciclo eventuali pezzi non conformi				
	Eseguire il controllo visivo dei risultati				
	Riferire al responsabile la presenza di eventuali anomalie				
	Coordinare in modo funzionale le proprie attività con quelle dei colleghi di reparto				
Adottare un comportamento orientato all'igiene ed alla sicurezza					
<b>FORMARE MANUALMENTE</b> Panettiere e pasticcere	Programmare, predisporre ed eseguire il processo in forma relativamente autonoma				
	Predisporre e verificare la pulizia delle attrezzature, strumenti e macchine				
	Programmare, predisporre ed eseguire il processo in forma relativamente autonoma				
	Scegliere e reperire dal magazzino i materiali da utilizzare				
	Completare l'impasto (pasticceria)				
	Dare forma alla pasta a seconda del prodotto da confezionare				
	Sistemare sulle teglie i formati preparati				
	Controllare che il processo di formatura sia stato eseguito correttamente				
	Valutare lo stato di maturazione della pasta in relazione alle ricette				
	Controllare la corretta sistemazione dei formati sulle teglie				
	Segnalare eventuali problemi sorti nella fase di formatura manuale				
	Valutare la qualità del proprio operato				
	Eseguire il controllo visivo dei risultati				
	Riferire al responsabile la presenza di eventuali anomalie				
Coordinare in modo funzionale le proprie attività con quelle dei colleghi di reparto					

INSERIRE IN OGNI CASELLA LA LETTERA CHE INDICA SE E COME L'APPRENDISTA HA SVOLTO L' ATTIVITÀ:

- A – ha eseguito l'attività in totale affiancamento e sotto la guida continua del tutore
- B – ha eseguito l'attività in parziale affiancamento e dopo aver acquisito le indicazioni operative
- C – ha eseguito l'attività in totale autonomia
- D – ha eseguito l'attività trovando soluzioni innovative o non routinarie

Area di attività	Attività	1°	2°	3°	4°
<b>LIEVITARE</b>	Verificare lo stato di pulizia della cella				
	Verificare l'adeguatezza e la funzionalità degli strumenti e delle attrezzature da utilizzare				
	Immettere il carrello con le teglie nella cella				
	Controllare lo stato di lievitazione del prodotto				
	Controllare la temperatura e umidità della cella				
	Segnalare anomalie del macchinario e del processo di lievitazione				
<b>CUOCERE</b>	Verificare la pulizia del forno				
	Programmare i tempi di cottura e le temperature				
	Gestire la camera di cottura per prodotti di panetteria e pasticceria				
	Friggere				
	Controllare lo stato di cottura				
	Controllare il prodotto finito				
	Eseguire il controllo dei risultati				
	Rilevare e segnalare eventuali anomalie durante il processo di cottura				
	Utilizzare il forno a microonde e il forno a vapore				
<b>FARCIRE DECORARE - Pasticcere</b>	Reperire (dal magazzino) i materiali da utilizzare				
	Predisporre le farciture, le bagne e le basi da farcire				
	Predisporre l'attrezzatura				
	Farcire e completare il prodotto				
	Stoccare il prodotto a temperatura adeguata				
	Controllare l'idoneità dei prodotti utilizzati nella fase di farcitura e decorazione				
	Eseguire il controllo visivo dei risultati e valutare la qualità del proprio operato				
	Segnalare eventuali errori nella farcitura/decorazione				
	Segnalare eventuali prodotti non conformi per la farcitura/decorazione				
<b>DISTRIBUIRE</b>	Predisporre ed attuare le operazioni sulla base delle indicazioni ricevute dal tutor				
	Programmare ed attuare le operazioni con un elevato grado di autonomia, economizzando i tempi				
	Preparare i documenti per il trasporto				
	Verificare lo stato di pulizia del mezzo di trasporto				
	Eseguire le consegne secondo gli ordini				
	Consegnare i prodotti nei punti vendita				
	Controllare che le consegne siano state preparate a seconda degli ordini				
	Segnalare problemi eventualmente sorti nelle diverse fasi				
	Coordinare il proprio intervento con quello dei colleghi e con le richieste dei clienti, rispettando i limiti richiesti dalla posizione di ruolo				
	Affrontare con autonomia situazioni critiche di ordinaria entità				
	Ricerca attivamente informazioni circa eventuali aggiornamenti nella normativa				
<i>Eventuale ulteriore Area di attività</i>					

INSERIRE IN OGNI CASELLA LA LETTERA CHE INDICA SE E COME L'APPRENDISTA HA SVOLTO L' ATTIVITÀ:

- A – ha eseguito l'attività in totale affiancamento e sotto la guida continua del tutore
- B – ha eseguito l'attività in parziale affiancamento e dopo aver acquisito le indicazioni operative
- C – ha eseguito l'attività in totale autonomia
- D – ha eseguito l'attività trovando soluzioni innovative o non routinarie

