



## Sintesi del Progetto Formativo Integrato

# PASTICCIERE ARTIGIANALE

P.O. PUGLIA 2007 – 2013, Fondo Sociale Europeo ASSE II – OCCUPABILITÀ – Percorsi Formativi per l'Artigianato – Avviso Pubblico FG/02/2012 dell'Amministrazione Provinciale di Foggia  
Codice Progetto PORI166FG02121401

### FINALITÀ

Il percorso formativo integrato intende accrescere le opportunità di inserimento lavorativo dei disoccupati/inoccupati della Capitanata e dei Monti Dauni in particolare attraverso l'apprendimento dell' "Antico mestiere" del Pasticciere Artigianale; nello specifico esso è finalizzato a conseguire i seguenti obiettivi specifici:

- FORNIRE AI CORSISTI LA QUALIFICA PROFESSIONALE DI PASTICCIERE, IMMEDIATAMENTE SPENDIBILE NEL MONDO DEL LAVORO.

Il Pasticciere è in genere un dipendente di laboratori artigianali che prepara dolci o prodotti di pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. È un esperto delle varie tecniche di trasformazione dolciaria e può essere specializzato anche in un'unica tipologia di pasticceria, come ad esempio ricette locali e/o regionali. In certi casi può essere anche proprietario della pasticceria.

#### Compiti e principali attività

La responsabilità del Pasticciere dipende dall'esperienza maturata e dalla struttura in cui opera. Può arrivare a ricoprire un livello di responsabilità medio/significativo qualora coordini il lavoro di collaboratori e di aiuti pasticciere. In questo caso, è spesso responsabile anche della sicurezza sul lavoro e del rispetto delle norme igienico-sanitarie. Il Pasticciere seleziona gli ingredienti per preparare gli impasti e verifica la qualità delle materie prime (farine, uova, zucchero, lieviti, marmellate, ecc.) prima di procedere alla dosatura e alla miscelazione. In funzione di quanto previsto dalla ricetta del prodotto che si deve ottenere, il Pasticciere applica il procedimento di lavorazione, con l'eventuale cottura (in forno, a bagnomaria, frittura, ecc.) oppure refrigerazione del composto. In seguito il Pasticciere può eseguire la decorazione e l'approntamento del dolce, seguendo l'estro personale o in base ad eventuali personalizzazioni richieste dal cliente. Parte delle attività del Pasticciere consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette. Nel caso di piccole realtà produttive, il Pasticciere si occupa inoltre in prima persona anche della vendita dei suoi prodotti.

#### Competenze

Le competenze del Pasticciere sono legate a capacità tecniche ma anche ad attitudini creative. In merito alle competenze tecnico-professionali, questa Figura deve conoscere le norme per una corretta utilizzazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari. È importante che abbia inoltre nozioni dei principi nutrizionali degli alimenti. Deve essere in grado di programmare le macchine per la cottura e/o refrigerazione (forni, frigoriferi, ecc.) e di utilizzare utensili manuali (fruste, spatole, siringhe per le decorazioni, ecc.) o meccanici (impastatrici, frullatori, ecc.). Il Pasticciere deve saper scegliere i fornitori delle materie prime, riconoscere eventuali difetti qualitativi delle stesse e deve essere in grado di organizzare e gestire il magazzino. Infine, deve conoscere e saper applicare la normativa igienico-sanitaria e quella relativa alla sicurezza degli alimenti.



Le competenze di base riguardano fundamentalmente la conoscenza delle norme antinfortunistiche e di quelle relative alla sicurezza sul lavoro (D. lgs. 626/94) oltre alle conoscenze necessarie per saper effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari. Per quanto riguarda le competenze trasversali, il Pasticciere deve possedere abilità manuali per preparare, decorare e presentare i dolci. Questa Figura deve avere anche attitudini quali precisione, costanza e senso dell'ordine e della pulizia. Deve possedere anche capacità per lavorare in gruppo e/o per coordinare altri addetti alla lavorazione dolciaria. Il Pasticciere deve saper gestire contemporaneamente operazioni di durata e di natura diversa. Se lavora anche al banco di vendita deve avere capacità relazionali e predisposizione al contatto con i clienti. Infine, deve avere la flessibilità e la disponibilità a lavorare su turni anche notturni e nei giorni festivi.

#### Situazione di Lavoro

Il Pasticciere può operare prioritariamente come dipendente, inquadrato generalmente secondo il CCNL per i lavoratori dipendenti delle imprese artigiane del settore alimentare e della panificazione, oppure del settore del Turismo. Può svolgere anche attività autonoma, oppure trovare impiego presso industrie dolciarie e aziende artigianali, bar ed anche in grandi alberghi, ristoranti, villaggi turistici e navi da crociera.

Le sue attività si svolgono all'interno del laboratorio o di un locale adibito alla produzione dei prodotti di pasticceria. Il Pasticciere può svolgere le sue mansioni da solo o in collaborazione con altri Pasticcieri e relazionarsi con un Capo-pasticciere, con un responsabile di produzione o con il titolare della struttura per la quale lavora. Spesso si relaziona inoltre con clienti e fornitori. Per lo svolgimento della sua attività utilizza macchine, utensili manuali, apparecchiature per la conservazione, la refrigerazione, la trasformazione e la cottura di prodotti semi-lavorati o finiti. Nello svolgimento della sua attività indossa gli indumenti adeguati al rispetto di norme igienico-sanitarie (camice, cuffietta, ecc.). Questa Figura può lavorare anche nei giorni festivi e in orari notturni, per un massimo di 40 ore a settimana. La retribuzione annua di un Pasticciere che lavora in aziende artigianali può oscillare, in termini di minimi contrattuali, tra i 14.000 euro e i 16.500 euro lordi, senza considerare eventuali maggiorazioni per il lavoro straordinario.

Il percorso integrato di formazione è stato ispirato da una logica formativa che possa dare in ogni caso ai corsisti le basi per l'inserimento immediato nel mondo del lavoro: considerando il proliferare, in tutte le realtà territoriali, accanto alle grandi strutture turistico-ricettive, anche di numerosi piccoli e medi Laboratori artigianali, il mercato del lavoro richiede infatti una figura professionale che possieda competenze specifiche al fine di valorizzare e potenziare anche la piccola e media impresa.

#### Campo di occupazione – spendibilità della figura professionale

Il mercato della pasticceria artigianale garantisce buone opportunità occupazionali, anche se la maggior parte dei prodotti dolciari sul mercato sono di fabbricazione industriale. Per il settore della pasticceria artigianale, è probabile che un eventuale incremento possa portare alla valorizzazione delle produzioni dolciarie tipiche con marchi riconosciuti, per arrivare poi alle certificazioni di qualità. Nel mercato del lavoro, nel contesto di una sana alimentazione, vengono sempre più richieste figure professionali in grado di assicurare un processo produttivo che vede l'impiego di prodotti locali e antiche tecniche di trasformazione, attraverso ingredienti biologici e produzioni con i lieviti naturali. Questo risponde alla necessità, sempre più dilagante, da parte del consumatore di rivolgersi a prodotti naturali esenti da additivi chimici e conservanti, in una parola "di qualità".

La figura professionale ha i seguenti sbocchi occupazionali:

- ☺ Panetterie e forni artigianali
- ☺ Laboratori di pasticceria



- ☺ Bar e Pasticcerie
- ☺ Ristoranti – Agriturismi – Trattorie
- ☺ Creazione di micro imprese nel settore attraverso la creazione di prodotti di nicchia

SVILUPPARE CONCRETE POSSIBILITÀ OCCUPAZIONALI PER GLI ALLIEVI IN FORMAZIONE - PLACEMENT

Le competenze professionali acquisite, facilmente integrabili/aggiornabili tramite l'esperienza operativa e corsi di aggiornamento, faciliteranno (data anche la carenza di personale qualificato sul mercato) l'inserimento degli allievi nel mondo del lavoro.

Hanno mostrato interesse alla figura professionale in uscita dal percorso formativo integrato le aziende provinciali partner del Progetto (cfr. Partnership) che ospiteranno le attività di stage regionale.

FAVORIRE L'ACCESSO AL LAVORO AUTONOMO NEL SETTORE DI RIFERIMENTO ATTRAVERSO LA CREAZIONE DI MICRO-IMPRESSE ARTIGIANE

Attraverso le attività individuali di *Accompagnamento al lavoro e alla creazione di impresa*, i corsisti avranno la possibilità di trasformare le loro *Business idea* in *Business Plan*, dunque di avviare l'iter per la costituzione di una nuova micro-impresa artigiana.

## DESTINATARI

n.18 Giovani maggiorenni fino a 34 anni, inoccupati e disoccupati, iscritti ai Cpi della Provincia di Foggia, in possesso di regolare permesso di soggiorno se cittadini non comunitari.

## PARTNERSHIP

### SOGGETTO ATTUATORE:

- Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale – I.R.F.I.P.**, Via Arco Ducale snc – Pietramontecorvino (FG) – [www.irfip.it](http://www.irfip.it)

### ALTRI PARTNERS:

- ☉ **CONFESERCENTI Foggia**
- ☉ **Associazione “Federazione Pasticcieri Pugliesi”** ([www.fepap.it](http://www.fepap.it))
- ☉ **Confederazione Pasticcieri Italiani – Con.Pa.It. Lazio** ([www.noipasticcieri.it](http://www.noipasticcieri.it))
- ☉ **Confederazione Pasticcieri Italiani – Con.Pa.It. Molise Abruzzi**

Inoltre sono partner del Progetto le seguenti Pasticcerie artigianali

- **PASTICCERIA ARTIGIANALE DI LUCIA CASOLI – Troia (FG)**
- **PASTICCERIA “L'ARTIGIANA” – San Severo (FG)**
- **PASTICCERIA SUGAR SAS DI TURCHIARELLI ANTERO – Castelluccio dei Sauri (FG)**



- **PASTICCERIA DE GIORGIS – Foggia (FG)**
- **PASTICCERIA “ SAINT’HONORÈ” – San Severo (FG)**
- **PASTICCERIA SCARINGJ – San Giovanni Rotondo (FG)**
- **Pasticceria “La Dolce Vita” di Failla Matteo & C. SNC – Monte Sant’Angelo (FG)**
- **Pasticceria “Bar Impero snc dei F.Ili Troiano” – Manfredonia (FG)**
- **Pasticceria “New Pasteus snc di Fiore Cosimo e Damiano & C.” – San Giovanni Rotondo (FG)**
- **L’Antico Panificio “De Rosa” di De Rosa Antonietta – Roseto Valfortore (FG)**

che ospiteranno le attività di stage regionale

- **“Pasticceria Massimo Chierico” – Roma**
- **Pasticceria “Angel’s Bar srl” – Ciampino (RM)**
- **“Pasticceria Cimoroni Giulio” – Genzano di Roma (RM)**
- **“Pasticceria Cimoroni & C. srl” – Genzano di Roma (RM)**
- **“Pasticceria Dea di Roma” di Dearoma srl – Roma**
- **Pasticceria Gelateria Caffetteria “La Dolce Vita” di Iantomasi Filomena – Santa Croce di Magliano (CB)**
- **Pasticceria Zara di Zara Renato & C. snc – Termoli (CB)**

che ospiteranno le attività di stage extra-regionale.

## **SEDI DI SVOLGIMENTO**

Le azioni progettuali verranno realizzate presso le seguenti sedi:

- Attività di aula e di Laboratorio: sede I.R.F.I.P. – Pietramontecorvino (FG).
- Stage regionale: aziende del settore ristorativo e della pasticceria artigianale della Provincia di Foggia.
- Stage extra-regionale: aziende pasticciere della provincia di Roma e Campobasso.



## ARTICOLAZIONE DIDATTICA

Moduli		ore				
		Teoria	Pratica/Laboratorio	Verifica	Stage	TOT
n	Descrizione					
1	Accoglienza, Bilancio delle competenze e Orientamento in entrata		10			10
	Progettazione esecutiva					
2	Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro	13	2	1		16
3	Ambiente e Sviluppo sostenibile	11		1		12
4	Pari Opportunità	11		1		12
5	Gli Antichi Mestieri nel settore enogastronomico tra tradizione e innovazione	10				10
6	Primo soccorso	3	2			5
7	Informatica e telematica		50			50
8	Modellazione CAD/CAM	20	30			50
9	Scienza dell'alimentazione	24		1		25
10	Merceologia e tecnologia alimentare del settore	24		1		25
11	Igiene alimentare e sanificazione degli ambienti	10	4	1		15
12	Pasticceria	19	150	1		170
13	I processi di produzione del settore di riferimento	4		1		5
14	Stage regionale ed extra-regionale				500	500



Moduli		ore				
		Teoria	Pratica/Laboratorio	Verifica	Stage	TOT
n	Descrizione					
15	Gli strumenti amministrativi e gestionali per la conduzione di una impresa artigiana	25	9	1		35
16	Filiere, Distretti, Reti e Internazionalizzazione delle imprese artigiane	14		1		15
17	Orientamento in itinere		5			5
18	Orientamento in uscita		10			10
19	Accompagnamento al lavoro e alla creazione d'impresa	5	25			30
<b>TOTALI</b>		<b>193</b>	<b>297</b>	<b>10</b>	<b>500</b>	<b>1000</b>