

▪ **PASTICCIERE**

Produce prodotti di panetteria e di pasticceria fresca operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni.

Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria ed, infine, presiede la loro cottura.

▪ **OPERATORE AL CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI**

Confeziona prodotti alimentari per consentirne la conservazione, il trasporto e la vendita.

Il confezionamento può comprendere diverse attività a seconda del tipo di prodotto da confezionare e del materiale utilizzato, quali: l'aggraffatura, l'imbottigliamento, la pastorizzazione, la sterilizzazione, l'etichettatura, la pallettizzazione, l'incellophanatura, ossia tutte quelle operazioni che servono a proteggere il prodotto e a preservarlo dal deterioramento.

▪ **GELATIERE**

Produce gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni.

Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.

▪ **OPERATORE ALLE LAVORAZIONI CASEARIE (CASARO)**

Garantisce la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte: pastorizzazione, cagliata, filatura, formazione e stagionatura, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.

▪ **CIOCCOLATAIO**

Produce pasticceria o manufatti al cioccolato partendo dalla lavorazione del cacao, abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni.

Seleziona, raffina e tempera il cacao, dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta e forma i vari tipi di prodotti da pasticceria.

Necessita di capacità tecniche per svolgere al meglio operazioni quali la raffinazione della pasta di cacao, il concaggio in una vasca per togliere gli acidi volatili, la tempera per abbassare la temperatura della barra di cacao al punto di cristallizzazione dei grassi fino allo stampaggio e alla rifinitura finale.

- **PIZZAIOLO**

Realizza pizze, calzoni e focacce. Prepara la pasta impastando gli ingredienti, segue e controlla il processo di lievitazione, porziona e spiana la pasta, predispone gli ingredienti per la farcitura, farcisce pizze, calzoni e focacce, segue e controlla il processo di cottura, organizza il magazzinaggio e la confezione delle materie prime.