

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Indirizzo “Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno”

Indirizzo “Lavorazione e produzione lattiero caseario”

Indirizzo “Produzione bevande”

Ai sensi della DGR n. 914 del 9/7/2020 “Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ex L. 53/2003 e D.Lgs. n. 226/2005”

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte ¹	sì	
<input type="checkbox"/> Controllare le caratteristiche organolettiche, di appetibilità e il valore nutritivo delle materie prime e dei semilavorati ricevuti, verificando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili/visivi, e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche	✓ Comprensione delle prove di controllo				
	✓ Comprensione dei valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo				
	✓ Valutazione della qualità delle materie prime e semilavorati [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare eventuali non conformità della fornitura secondo le procedure aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti (informatici o cartacei) per la segnalazione di non conformità				
	✓ Segnalazione di merci non conformi agli standard qualitativi aziendali o danneggiate o prodotti freschi deperiti [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Segnalazione di non conformità relative a tipologia della merce, rispetto dei tempi o condizioni di trasporto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni e il corretto andamento	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Comprensione e rispetto degli standard di qualità				

¹ Inserire nelle note elementi che rendono l'azione efficiente e/o efficace solo in parte, ossia gli errori effettuati.

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte ¹	sì	
delle operazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione e analisi dei punti critici di controllo definiti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Compilazione delle schede di autocontrollo				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione di anomalie o andamenti non conformi agli standard e alla ricetta	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, strumenti				
	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati	✓ Comprensione e rispetto degli <i>standard</i> di qualità				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte ¹	sì	
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Compilazione delle schede di autocontrollo				
	✓ Esecuzione del controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare la differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione	✓ Comprensione delle caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti aziendali per la differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari				
	✓ Differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 3

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare il programma di lavoro e la documentazione di appoggio (scheda tecnica, ricetta di produzione, indicazioni/procedure previste) per individuare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione	✓ Comprensione delle indicazioni di appoggio				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Individuazione di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare la disponibilità di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari, e materiali individuati	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Verifica della disponibilità in laboratorio/magazzino di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali da impiegare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali mancanti al responsabile e collaborare all'individuazione di soluzioni alternative	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Segnalazione di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Collaborazione all'individuazione di soluzioni alternative [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Predisporre e verificare l'impostazione degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le lavorazioni previste	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Predisposizione (montaggio, impostazione, programmazione ecc.) e verifica degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le lavorazioni previste [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 3

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Segnalare eventuali non conformità nel funzionamento dei macchinari, degli strumenti, delle attrezzature e degli utensili secondo le procedure aziendali e le norme/protocolli HACCP	✓ Utilizzo di strumenti per la segnalazione di non conformità				
	✓ Segnalazione delle eventuali non conformità secondo le procedure aziendali e le norme/protocolli HACCP. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di macchinari, strumenti, attrezzature e utensili secondo le scadenze previste dal programma di manutenzione	✓ Comprensione del programma di manutenzione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Esecuzione della manutenzione ordinaria secondo le scadenze del programma. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Individuare i livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore e in caso di anomalie effettuare le operazioni di sostituzione/ripristino o segnalare l'eventuale necessità di intervento straordinario	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità delle case produttrici di macchinari e strumenti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumenti aziendali per la segnalazione di anomalie con necessità di interventi straordinari				
	✓ Verifica dei livelli di usura di macchinari, strumenti, attrezzature e utensili. [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Intervento di sostituzione di componenti usurate/ripristino funzionalità [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Segnalazione di necessità di intervento straordinario di ripristino. [Valutare il risultato dell'azione]					

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 3

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Gestire e organizzare la pulizia degli spazi di lavoro e dei relativi macchinari, attrezzature e utensili nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti, applicando protocolli di autocontrollo	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli di autocontrollo				
	✓ Utilizzo di prodotti, attrezzature, macchinari per la pulizia degli spazi e lo smaltimento dei rifiuti				
	✓ Riordino e pulizia degli spazi di lavoro e relativi macchinari, attrezzature e utensili [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Raccolta e smaltimento dei rifiuti (ordinari e speciali) nel rispetto delle disposizioni comunali [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 4

Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Individuare il metodo di conservazione richiesto	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione per la conservazione				
<input type="checkbox"/> Eseguire la sterilizzazione ed eventuale risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori, controllando gli effettivi tempi di riscaldamento e delle temperature raggiunte (in particolare per i prodotti sterili e pastorizzati)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Controllo dei tempi di riscaldamento e delle temperature raggiunte				
	✓ Sterilizzazione ed eventuale risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il riempimento delle confezioni utilizzando attrezzature idonee alla tipologia di prodotto da confezionare e del contenitore utilizzato (es. operazioni di imbottigliamento, invasamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi; operazioni di riempimento e dosaggio di prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Riempimento delle confezioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di chiusura, tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari idonei alla tipologia del	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 4

Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
prodotto, al materiale e alle dimensioni della confezione	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Chiusura, tappatura e sigillatura dei contenitori e/o delle confezioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire l'etichettatura parziale o definitiva del prodotto predisponendo le etichette sulla base degli elementi richiesti sia relativamente alla tracciabilità, sia alla presenza di allergeni	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
✓ Etichettatura parziale o definitiva del prodotto, comprensiva di dati sulla tracciabilità e degli eventuali allergeni presenti [Valutare il risultato dell'azione]					

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione attraverso l'utilizzo di strumenti idonei (dispensario, ricettario, ipad ecc.)	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
	✓ Comprensione del testo e della terminologia tecnica più appropriata a seconda delle lavorazioni				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di pasticceria artigianale e non, nel rispetto degli standard di lavorazione/di qualità tipici dell'offerta dei prodotti e di quella aziendale	✓ Comprensione delle prove per il controllo qualitativo organolettico delle materie prime				
	✓ Comprensione dei valori definiti dagli <i>standard</i> di lavorazione/di qualità dei prodotti e aziendali				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo (a norma)				
	✓ Valutazione della qualità delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Preparare gli impasti base (pasta sfoglia, frolla, paste montate, pasticceria mignon) e controllare periodicamente l'impastatura interrompendo il processo in caso di presenza di corpi estranei o di malfunzionamento, nonché verificando la rispondenza agli standard di settore/aziendali/della ricetta	✓ Comprensione degli standard di settore/della ricetta				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e della normativa di smaltimento dei rifiuti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Rispetto dei parametri di lavorazione (tempi, velocità)				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Utilizzo macchinari e attrezzature di laboratorio (pasticceria, arte bianca, cioccolateria, gelateria)				
	✓ Utilizzo strumentazione di controllo peso e temperatura				
	✓ Realizzazione artigianale e non degli impasti base [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Controllo periodico dell'impastatura e registrazione della temperatura nel rispetto degli <i>standard</i> di settore/ della ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Interruzione del processo in caso di malfunzionamento o di presenza di corpi estranei [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire, con macchinari o manualmente, le operazioni di spezzatura e formatura dell'impasto (es. stesura, stiratura, ripiegamenti, pirlatura, finolatura, coestrusione, laminatura) adeguandosi alla tipologia degli impasti	✓ Comprensione/rispetto/applicazione dei parametri di lavorazione e controllo (tempo, temperatura, umidità)				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e della normativa di smaltimento dei rifiuti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili				
	✓ Utilizzo di strumentazione di misurazione				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni per il riposo dell'impasto nonché quelle di lievitazione,	✓ Esecuzione e lavorazione delle varie tipologie di impasto (pasticceria, arte bianca, cioccolateria, gelateria) [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione/rispetto/applicazione dei parametri di lavorazione e controllo (tempo, temperatura, umidità)				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
monitorando i parametri (tempi, temperatura, umidità)	per le diverse tipologie di lievitazione (es. con lieviti chimici, lievito di birra/biologico, lievito madre, lievitazione fisico-meccanico)				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e della normativa di smaltimento dei rifiuti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili (es. frigo, cella di lievitazione ecc.)				
	✓ Utilizzo di strumentazione di misurazione (es termometro, sonde ecc.)				
	✓ Monitoraggio dei parametri di lavorazione e controllo in base alle caratteristiche fisiche della preparazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di conservazione (surgelazione/stoccaggio di impasti base e creme di farcitura)	✓ Predisposizione della preparazione per il riposo/lievitazione (es. copertura) [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e della normativa di smaltimento dei rifiuti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature e utensili				
	✓ Pastorizzazione delle varie creme da cottura seguendo le norme HACCP (nel caso delle creme) [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Conservazione delle preparazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Cuocere la preparazione effettuando controlli visivi del colore ed eventuali misurazioni del volume del prodotto per verificare l'assenza di anomalie nella cottura, nonché effettuare il raffreddamento in positivo o in negativo (abbattimento del prodotto)	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di settore/di ricetta				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili (forni a tunnel, rotativi, forni statici, impianti di raffreddamento ecc.)				
	✓ Monitoraggio del processo di cottura mediante controlli visivi del colore ed eventuali misurazioni del volume [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Applicazione di correttivi alla preparazione, a seguito di individuazione o segnalazione di eventuali anomalie (es. preparazione troppo umida ecc.) [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Raffreddamento del prodotto (positivo, negativo e abbattimento) [Valutare il risultato dell'azione]					

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Farcire/guarnire/decorare la preparazione (pre e/o post cottura) secondo gli standard di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti, dall'offerta aziendale o dal cliente	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP di igiene e sicurezza alimentare				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione degli <i>standard</i> qualitativi e richiesti dalla tipicità dei prodotti e delle procedure interne all'azienda				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili per ogni tipologia di preparazione/lavorazione				
	✓ Uniformità/bilanciamento delle proporzioni tra farcia/guarnizione/decorazione e impasto [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Esposizione e caratteristiche estetiche del prodotto finito [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Apportare miglioramenti al processo di lavorazione a partire da una valutazione del prodotto alimentare (assenza di imperfezioni, assenza di buchi nel taglio, colore appropriato, gusto rispondente, ecc.), avendo cura di individuare quale fase del processo di lavorazione occorra migliorare e quali accorgimenti futuri sia importante adottare	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Valutazione (sia da parte del ragazzo, sia da parte della figura professionale e non) del prodotto alimentare realizzato [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Realizzazione di miglioramenti al processo di lavorazione [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Eseguire la pulizia degli spazi e il lavaggio di macchinari e attrezzature nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigenti	✓ Comprensione delle schede tecniche dei prodotti per la pulizia				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione degli <i>standard</i> di qualità e delle procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Utilizzo prodotti per la pulizia adeguati				
<input type="checkbox"/> Eseguire le attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi ai parametri e ai requisiti normativi previsti, nel rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti	✓ Esecuzione della pulizia degli spazi di lavoro e del lavaggio di macchinari e attrezzature [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa nazionale ed europea di riferimento				
	✓ Rispetto della normativa RSU comuna				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione degli <i>standard</i> di qualità e delle procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature e strumenti				
✓ Raccolta e conferimento per lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi (scarti) [Valutare il risultato dell'azione]					

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare all'individuazione di proposte di miglioramento degli <i>standard</i> di qualità dei prodotti	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità dei prodotti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Collaborazione all'individuazione di proposte di miglioramento degli <i>standard</i> di qualità dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla formulazione di proposte di nuovi prodotti in base al <i>target</i> della clientela e alle specificità territoriali valutandone la fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.)	✓ Comprensione delle tipologie di prodotto in rapporto al <i>target</i> della clientela e alle specificità territoriali				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Individuazione di nuovi prodotti in base al <i>target</i> della clientela e alle specificità territoriali (intolleranze, allergie, particolari regimi alimentari ecc.)				
	✓ Valutazione di fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.) rispetto a nuovi prodotti da proporre [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Collaborazione alla formulazione di proposte di nuovi prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Collaborazione alla progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare la conformità dei prodotti rispetto agli <i>standard</i> di qualità	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> di qualità e di procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Individuazione di eventuali anomalie o non conformità [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione di anomalie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Utilizzo della documentazione di non conformità dei vari prodotti (alimentari e non) secondo la normativa vigente				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla formulazione di proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro	✓ Comprensione delle diverse soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei piani di autocontrollo HACCP				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti di simulazione				
	✓ Collaborazione alla formulazione di proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/ <i>layout</i> dell'ambiente di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Applicare correttivi per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione	✓ Comprensione dei processi e delle fasi della produzione e trasformazione alimentare				
	✓ Analisi della qualità e della resa delle singole fasi del processo di produzione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Applicazione correttivi per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Collaborare all'analisi di nuovi <i>target</i> di mercato e all'analisi dei fabbisogni e delle richieste dei clienti al fine di stimolare e ampliare l'offerta dell'azienda/clientela	✓ Comprensione dei fabbisogni e delle richieste dei clienti				
	✓ Analisi dei dati di <i>customer satisfaction</i>				
	✓ Studio di analisi sensoriale, <i>food design</i> e <i>merchandising</i>				
	✓ Analisi di nuovi segmenti di target di mercato				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumenti e sistemi per l'analisi dei dati				
	✓ Collaborazione all'analisi di nuovi <i>target</i> di mercato [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Collaborazione all'analisi dei fabbisogni e delle richieste dei clienti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare all'individuazione di azioni di <i>marketing</i> per massimizzare la soddisfazione della clientela	✓ Comprensione delle azioni di <i>marketing</i> applicabili nel rispetto degli <i>standard</i> e delle procedure aziendali (es. nuove soluzioni di <i>packaging</i> , di promozione del prodotto ecc.)				
	✓ Analisi dei dati di <i>customer satisfaction</i>				
	✓ Rispetto e applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumenti e attrezzature per l'analisi dei dati				
	✓ Collaborare all'individuazione di azioni di <i>marketing</i> per massimizzare la soddisfazione della clientela [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
PRODUZIONE DI LATTE					
☐ Ricevere la materia prima	✓ Prelievo di un campione di latte dalla cisterna rappresentativo della partita (omogeneo)				
	✓ Ricevere, controllare e controfirmare il DDT [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Eseguire il controllo qualitativo organolettico delle materie prime in avvio e durante il processo di produzione di latte, nel rispetto degli standard di lavorazione/di qualità tipici dell'offerta dei prodotti e di quella aziendale	✓ Comprensione delle prove per il controllo qualitativo organolettico delle materie prime				
	✓ Comprensione dei valori definiti dagli <i>standard</i> di lavorazione/di qualità dei prodotti e aziendali				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e applicazione delle procedure previste dal manuale HACCP per le aziende del settore lattiero-caseario				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo				
	✓ Valutazione della qualità delle materie prime e verifica della conformità dell'esito ai requisiti di base previsti dalla normativa europea [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Eseguire la procedura di centrifugazione meccanica del latte, in conformità con i parametri/standard di lavorazione e di qualità	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle fasi della lavorazione/trasformazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Esecuzione della procedura di centrifugazione meccanica del latte, in conformità con i parametri/standard di lavorazione e di qualità [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di pastorizzazione termica del latte, in conformità con i parametri/standard di lavorazione e di qualità	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Esecuzione della procedura di pastorizzazione termica del latte, in conformità con i parametri/ <i>standard</i> di lavorazione e di qualità [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di sterilizzazione termica del latte, in conformità con i parametri/standard di lavorazione e di qualità	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Esecuzione della procedura di sterilizzazione termica del latte, in conformità con i parametri/ <i>standard</i> di lavorazione e di qualità [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di omogeneizzazione meccanica del latte, in conformità con i parametri/standard di lavorazione e di qualità	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				

**INDIRIZZO “LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO”
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1**

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell’offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Esecuzione della procedura di omogeneizzazione meccanica del latte, in conformità con i parametri/<i>standard</i> di lavorazione e di qualità [Valutare il risultato dell’azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di microfiltrazione fisica del latte, in conformità con i parametri/ <i>standard</i> di lavorazione e di qualità	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Esecuzione della procedura di microfiltrazione fisica del latte, in conformità con i parametri/ <i>standard</i> di lavorazione e di qualità [Valutare il risultato dell’azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell’azione]				
✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell’azione]					

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive nelle diverse fasi del processo di lavorazione/produzione a seguito dell'individuazione di anomalie e di andamenti non conformi agli standard di settore e aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione degli <i>standard</i> di qualità e delle procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Applicazione di azioni correttive nel caso anomalie e/o di andamenti non conformi allo <i>standard</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzare le operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione dei macchinari, impianti e locali, avendo cura di contenere il quantitativo di detersivo e gestire i tempi di svuotamento dell'impianto	✓ Comprensione delle schede tecniche dei prodotti per la pulizia				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Utilizzo prodotti di pulizia adeguati				
	✓ Verifica dell'efficacia dei trattamenti e riduzione del consumo di detersivi [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Esecuzione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione (avendo cura di evitare mescolamento dei liquidi) [Valutare il risultato dell'azione]					
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conformi ai parametri e ai requisiti normativi previsti, nel rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti	✓ Rispetto della normativa nazionale ed europea di riferimento				
	✓ Rispetto della normativa RSU comunale				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature e strumenti				
	✓ Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conformi (scarti) [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DI FORMAGGI MOLLI, FRESCHI E STAGIONATI					
<input type="checkbox"/> Consultare la tecnologia (ricetta) e individuare il tipo di intervento da realizzare (scrematura parziale, aggiunta di panna, aggiunta di proteine, microfiltrazione)	✓ Comprensione della terminologia di settore				
	✓ Comprensione dei processi e del procedimento delle varie fasi della lavorazione/trasformazione da realizzare				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza italiana ed europea				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e applicazione delle procedure previste dal manuale HACCP per le aziende del settore lattiero-caseario				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Individuazione della tipologia di intervento da realizzare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Avvio della produzione nel rispetto degli standard di lavorazione/di qualità tipici dell'offerta dei prodotti e di quella aziendale	✓ Comprensione dei valori definiti dagli <i>standard</i> di lavorazione/di qualità dei prodotti e aziendali				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza italiana ed europea				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e applicazione delle procedure previste dal manuale HACCP per le aziende del settore lattiero-caseario				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo				
	✓ Avvio della produzione per la realizzazione dei formaggi [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Dosare e utilizzare i fermenti lattici (innesti) specifici per ogni lavorazione e dosare diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte a seconda del tipo di formaggio da produrre	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Dosaggio fermenti lattici specifici per ogni lavorazione [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Controllare la velocità di acidificazione della cagliata, la rispondenza qualitativa degli innesti, la salubrità e la stabilità delle temperature	✓ Dosaggio diversi tipi di caglio [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Controllo della velocità di acidificazione della cagliata, della rispondenza qualitativa degli innesti, di salubrità e				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	stabilità delle temperature [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare il funzionamento del processo di lavorazione del latte controllando le temperature di coagulazione	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Monitoraggio del funzionamento del processo di lavorazione del latte [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare la rottura della cagliata con opportuni strumenti (lira a fili o a lame) per ottenere una granulometria di dimensione variabile e favorire lo spurgo del siero	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Rottura della cagliata [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare lo scarico della cagliata e la formatura della pasta manuale o meccanica, ottenendo pezzature differenziate a seconda della tipologia di formaggio da ottenere (aggiungendo eventualmente erbe, aromi, ecc.)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Scarico della cagliata e formatura della pasta [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Aromatizzazione della cagliata [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Dare forma al formaggio, mediante marchiatura personalizzata di origine e quella eventualmente prevista dai disciplinari di produzione o aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti (stampi e fucelle)				
	✓ Formatura del prodotto [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Marchiatura personalizzata di origine e/o prevista dai disciplinari di produzione [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Pressare le forme per lo spurgo del siero, con presse manuali o meccaniche, controllando l'intensità dell'azione pressante	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Controllo dell'intensità dell'azione pressante [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Pressa della forma [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Monitorare la corretta misurazione del PH prima dello stoccaggio	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Utilizzo di macchinari (PHmetro), attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Corretta lettura dei risultati del PHmetro [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzare la stufatura e salatura del formaggio a seconda della pezzatura del prodotto	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Misurazione della salinità con pesasale [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Realizzazione della salatura del formaggio [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Controllo con il PH-metro della corretta stufatura [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Realizzazione della stufatura del formaggio [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive nelle diverse fasi del processo di lavorazione/produttivo a seguito dell'individuazione di anomalie e/o di andamenti non conformi agli standard di settore e aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Applicazione di azioni correttive nel caso di anomalie e/o andamenti non conformi allo <i>standard</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare lo stoccaggio delle forme in magazzino o nei locali di stagionatura per un tempo variabile a seconda del prodotto (ad es. breve per la caciotta, lunga per il grana padano)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Esecuzione dello stoccaggio delle forme in magazzino o nei locali di stagionatura rigirando periodicamente le forme [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Controllo dell'impostazione dei parametri ambientali di stagionatura (temperatura, umidità e ventilazione) [Valutare il risultato dell'azione]					

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Asportare eventuali muffe superficiali, mediante spazzolatura a secco o a umido a seconda della durezza della crosta	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Asportazione delle muffe superficiali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzare la raccolta del siero per successive produzioni (es. ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Produrre affinamenti dei formaggi con diverse spezie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Realizzazione degli affinamenti dei formaggi con spezie [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Realizzare le operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione dei macchinari, impianti e locali, avendo cura di contenere il quantitativo di detersivo e gestire i tempi di svuotamento dell'impianto	✓ Comprensione delle schede tecniche dei prodotti per la pulizia				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Utilizzo di prodotti per la pulizia adeguati				
	✓ Verifica dell'efficacia dei trattamenti e riduzione del consumo di detersivi [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi ai parametri e ai requisiti normativi previsti, nel rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa nazionale ed europea di riferimento				
	✓ Rispetto della normativa RSU comunale				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature e strumenti				
	✓ Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi (scarti) [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DI PANNA E BURRO					
<input type="checkbox"/> Consultare la tecnologia (ricetta)	✓ Comprensione della terminologia di settore				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle varie fasi della lavorazione/trasformazione				
<input type="checkbox"/> Eseguire le varie fasi/procedure di lavorazione della crema di latte (separazione tra panna e latte sia a livello artigianale che industriale, pastorizzazione e omogeneizzazione meccanica), in conformità con i parametri/standard di lavorazione e di qualità	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Esecuzione delle procedure di lavorazione (separazione tra panna e latte, pastorizzazione e omogeneizzazione meccanica), in conformità con i parametri/standard di lavorazione e di qualità [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
<input type="checkbox"/> Dosare e aggiungere batteri lattici selezionati alla crema di latte per procedere alla burrificazione per zangolatura, modificando la temperatura in funzione di quella presente nell'ambiente	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Regolazione della temperatura [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Dosaggio e aggiunta di batteri lattici selezionati [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
<input type="checkbox"/> Controllare la velocità del sistema continuo, avendo cura di modularla in funzione della temperatura, della consistenza della panna e della densità del burro in uscita	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Controllo della velocità del sistema continuo [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Controllo della temperatura e verifica della consistenza della panna e della densità del burro in uscita [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Eseguire le operazioni e i trattamenti specifici per produrre burro salato e decolesterolizzato sulla base dei parametri previsti dalla normativa di riferimento	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Esecuzione delle operazioni e dei trattamenti specifici per la decolesterolazione (es. diversi tipi di distillazione) [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]					

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive nelle diverse fasi del processo di lavorazione/produzione a seguito dell'individuazione di andamenti non conformi agli standard di settore e aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Applicazione di azioni correttive nel caso di anomalie e/o andamenti non conformi allo <i>standard</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzare le operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione dei macchinari, impianti e locali, avendo cura di contenere il quantitativo di detersivo e di gestire i tempi di svuotamento dell'impianto	✓ Comprensione delle schede dei prodotti per la pulizia				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Utilizzo di prodotti per la pulizia adeguati				
	✓ Verifica dell'efficacia dei trattamenti e riduzione del consumo di detersivi [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi ai parametri e ai	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa nazionale ed europea di riferimento				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
requisiti normativi previsti, nel rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti	✓ Rispetto della normativa RSU comunale				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature e strumenti				
	✓ Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi (scarti) [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DI YOGURT					
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/tecnologia	✓ Comprensione della terminologia di settore				
	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle fasi della lavorazione/trasformazione				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di yogurt	✓ Comprensione degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle materie prime necessarie				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti di analisi, attrezzature, utensili				
	✓ Esecuzione del controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle materie prime per produzione yogurt [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la procedura di evaporazione monitorando i parametri per raggiungere la standardizzazione del prodotto finito	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali ✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti ✓ Monitoraggio dei parametri e tracciamento dei dati su documentazione specifica [Valutare il risultato dell'azione] ✓ Esecuzione della procedura di evaporazione per la standardizzazione del latte [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Inoculare la coltura di batteri desiderati nel latte standardizzato e raffreddato alla temperatura programmata, monitorando la velocità di acidificazione e avendo cura di tracciare i dati sulla documentazione specifica	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Innesto della coltura di batteri desiderati [Valutare il risultato dell'azione]				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Monitoraggio della velocità di acidificazione e tracciamento dei dati su documentazione specifica [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire la fermentazione dello yogurt a coagulo rotto o compatto e delle operazioni di stoccaggio in celle per yogurt a coagulo intero, nonché l'eventuale filtraggio (yogurt greco)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari (es. macchine per raffreddamento, serbatoi di fermentazione, agitatori per la miscelazione,				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	macchinari per il filtraggio), attrezzature, utensili e strumenti (es. termostato, PHmetro, vasetti)				
	✓ Esecuzione della fermentazione di yogurt cremoso (a coagulo rotto) e/o yogurt compatto (a coagulo intero) [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il processo di raffreddamento a temperatura controllata e realizzare l'eventuale processo di aromatizzazione (es: frutta, granelle, ecc.)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Gestione del processo di raffreddamento a temperatura controllata con il relativo controllo dei tempi [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Realizzazione del processo eventuale di aromatizzazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione delle singole fasi e dei parametri di lavorazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive nelle diverse fasi del processo di lavorazione/produttivo a seguito dell'individuazione di andamenti non conformi agli <i>standard</i> di settore e aziendali	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Applicazione di azioni correttive nel caso di anomalie e/o di andamenti non conformi agli <i>standard</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la pulizia degli spazi di lavoro e il lavaggio di macchine e attrezzature, avendo cura di contenere il quantitativo di detersivi e di gestire i tempi di svuotamento dell'impianto	✓ Comprensione delle schede sui prodotti per la pulizia				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Utilizzo prodotti per la pulizia adeguati				
	✓ Verifica dell'efficacia dei trattamenti e riduzione del consumo di detersivi [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Esecuzione del lavaggio dei macchinari [Valutare il risultato dell'azione]					
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi ai parametri e ai requisiti normativi previsti, nel rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti	✓ Rispetto della normativa nazionale ed europea di riferimento				
	✓ Rispetto della normativa RSU comunale				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature e strumenti				
	✓ Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conformi (scarti) [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DI GELATI					
<input type="checkbox"/> Consultare la tecnologia (ricetta)	✓ Comprensione della terminologia di settore				
	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione delle fasi della lavorazione/trasformazione				
<input type="checkbox"/> Individuare le materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato	✓ Comprensione delle tipologie di materie prime utili alla produzione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle materie prime da utilizzare per la miscela, nel rispetto degli standard di	✓ Individuazione delle materie prime idonee [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione delle prove per il controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle materie prime per la miscela				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
lavorazione/di qualità tipici dell'offerta dei prodotti e di quella aziendale	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo				
	✓ Esecuzione del controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici delle materie prime per le miscele da preparare [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione dei valori di bilanciatura				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Realizzazione del dosaggio degli ingredienti delle miscele e del bilanciamento dei componenti, in conformità con i parametri e gli standard di qualità e di lavorazione indicati dalla ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
	☐ Eseguire le operazioni di miscelazione degli ingredienti	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza			
✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP					
✓ Utilizzo DPI					
✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali					
✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti					

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta) [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare le operazioni di trattamento termico della miscela (pastorizzazione), omogeneizzazione e mantecazione, verificando la conformità dei parametri di lavorazione e i risultati sul semilavorato	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Esecuzione e gestione del processo di pastorizzazione della miscela [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Esecuzione e gestione del processo di omogeneizzazione della miscela [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Esecuzione e gestione del processo di mantecazione della miscela [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Verifica della conformità dei parametri di lavorazione e dei risultati sul semilavorato [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Procedere all'eventuale arricchimento della miscela base neutra con gli ingredienti previsti dalla ricetta	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
 COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Inserimento di prodotti a base oleosa e/o frutta per arricchire/personalizzare la miscela [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Sorvegliare e verificare le successive fasi di raffreddamento e di maturazione a temperature controllate delle miscele di base del prodotto semilavorato secondo i programmi di lavorazione	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Verifica e controllo delle fasi di raffreddamento e di maturazione a temperature controllate delle miscele del prodotto semilavorato [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare l'eventuale dosaggio di creme, variegati e particolari sulla base delle ricette e delle procedure <i>standard</i>	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Realizzazione dell'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.) e di particolari [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di mantecatura in freezer, verificando la conformità dei	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
parametri di lavorazione (flusso, temperatura e overrun)	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di impianti, macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Realizzazione della mantecatura secondo i parametri di lavorazione [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Valutazione del prodotto finito [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Monitorare le singole fasi delle lavorazioni e il corretto andamento delle operazioni	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione di anomalie o andamenti non conformi agli standard e alla ricetta/tecnologia	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Applicazione di azioni correttive a seguito di andamenti non conformi agli standard e alla ricetta/tecnologia [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Eseguire la pulizia degli spazi di lavoro e il lavaggio di macchinari e attrezzature nel rispetto della normativa di settore	✓ Comprensione delle schede sui prodotti per la pulizia				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> di qualità procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Utilizzo di prodotti per la pulizia adeguati				
☐ Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi ai parametri e ai requisiti normativi previsti, nel rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti	✓ Esecuzione della pulizia degli spazi e del lavaggio di macchinari e attrezzature [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa nazionale ed europea di riferimento				
	✓ Rispetto della normativa RSU comunale				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature e strumenti				
✓ Realizzazione delle attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conformi (scarti) [Valutare il risultato dell'azione]					

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare all'esecuzione dell'analisi microbiologica e fisico-chimica sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione	✓ Comprensione delle prove di controllo				
	✓ Comprensione e rispetto delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione				
	✓ Comprensione dei valori di tollerabilità definiti nella normativa nazionale ed europea				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di analisi e controllo				
<input type="checkbox"/> Collaborare all'esecuzione delle analisi per determinare la carica batterica di lieviti e muffe	✓ Collaborazione all'esecuzione dell'analisi microbiologica e fisico-chimica sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione e rispetto delle indicazioni definite nei protocolli tecnici				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di analisi				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Collaborazione all'esecuzione dell'analisi per determinare la carica batterica di lieviti e muffe [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Collaborare all'esecuzione della ricerca dei microrganismi	✓ Comprensione e rispetto delle indicazioni definite nei protocolli tecnici				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di analisi				
	✓ Collaborazione all'esecuzione della ricerca di microrganismi [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Collaborare all'elaborazione di documentazione e reporting	✓ Comprensione e rispetto delle indicazioni definite nei protocolli tecnici				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo attrezzature, strumenti e applicativi per la predisposizione di tabelle, report, grafici				
	✓ Collaborazione all'elaborazione di documentazione e reporting [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare all'individuazione di proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti	✓ Comprensione degli standard di qualità dei prodotti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Collaborazione all'individuazione di proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Partecipare alla formulazione di proposte di nuovi prodotti in base al target della clientela e alle specificità territoriali e alla valutazione della fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.)	✓ Comprensione delle tipologie di prodotto in rapporto alle specificità territoriali				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Individuazione di nuovi prodotti in base al <i>target</i> della clientela e alle specificità territoriali (es. in base a nuovi regimi alimentari e/o elementi di dietetica e/o intolleranze) [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Valutazione di fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.) rispetto a nuovi prodotti da proporre [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla verifica della conformità dei prodotti rispetto agli <i>standard</i> di qualità	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Collaborazione all'individuazione di eventuali anomalie e non conformità [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione di anomalie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di apparecchiature, strumenti e utensili				
	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Partecipare all'applicazione di correttivi per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione	✓ Comprensione dei processi e delle fasi della produzione e trasformazione alimentare				
	✓ Analisi della qualità e della resa delle singole fasi del processo di produzione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				

INDIRIZZO "LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Partecipazione all'applicazione correttivi per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Collaborare alla formulazione di proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro	✓ Comprensione delle diverse soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Collaborazione alla formulazione di proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Collaborare all'individuazione azioni di <i>marketing</i> per massimizzare la soddisfazione della clientela	✓ Comprensione delle azioni di <i>marketing</i> applicabili nel rispetto degli standard e delle procedure aziendali				
	✓ Analisi dei dati di <i>customer satisfaction</i>				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumenti e attrezzature per l'analisi dei dati				
	✓ Collaborazione all'individuazione di azioni di <i>marketing</i> per massimizzare la soddisfazione della clientela [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
PRODUZIONE DEI DISTILLATI					
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
<input type="checkbox"/> Valutare la qualità delle materie prime monitorando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili/visivi, e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche	✓ Comprensione delle prove di controllo				
	✓ Comprensione i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo				
<input type="checkbox"/> Eseguire la fermentazione della materia prima e controllarne la rispondenza agli standard di settore/aziendali/della ricetta	✓ Valutazione della qualità delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione degli standard di settore/aziendali/della ricetta				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
<input type="checkbox"/> Caricare la materia prima fermentata nell'impianto di distillazione e avviarlo	✓ Esecuzione della fermentazione delle materie prime nel rispetto degli standard di settore/aziendali/della ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Distillazione della materia prima fermentata [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di stabilizzazione del distillato (es. riduzione del grado alcolico, refrigerazione, filtraggio ecc.) in base ai disciplinari previsti	✓ Comprensione dei disciplinari previsti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Stabilizzazione del distillato in base ai disciplinari previsti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Trasferire il distillato nei contenitori di affinamento e/o invecchiamento	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Trasferimento del distillato nei contenitori di affinamento e/o invecchiamento [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione di anomalie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DELLA BIRRA					
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
<input type="checkbox"/> Curare la pulizia dei cereali in chicchi, mediante getti d'aria e setacci, e procedere all'immagazzinamento dei chicchi in silos per la maturazione	✓ Comprensione dei diversi tipi di cereali da immagazzinare				
	✓ Rispetto dei parametri di umidità e temperatura dei cereali ai fini della germinazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari (mulini elettrici, tramogge ecc.), attrezzature, utensili				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Controllo del tasso di umidità e la temperatura dei cereali immagazzinati [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Pulizia e immagazzinamento dei cereali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzare la macerazione, germinazione ed essiccazione dei chicchi, eliminando le radichette	✓ Comprensione dei tempi di macerazione dei cereali e dei parametri di umidità e temperatura ai fini della germinazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari (es. essiccatori ad aria calda, degerminatrici a ciclone ecc.), attrezzature (es. vasche per la macerazione, cilindri o cassoni di germinazione, ecc.), utensili				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
✓ Controllo del tasso di umidità e la temperatura dei cereali in macerazione o germinazione [Valutare il risultato dell'azione]					
✓ Movimentazione dei cereali in germinazione [Valutare il risultato dell'azione]					

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Riconoscimento della avvenuta germinazione dei cereali [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Essiccazione dei cereali ed eliminazione delle radichette [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Eseguire la torrefazione e il successivo raffreddamento del malto	✓ Comprensione dei tempi e della temperatura di torrefazione dei cereali				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari (tostatrici ecc.), attrezzature, utensili				
	✓ Esecuzione della torrefazione in base al grado richiesto dalla ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Raffreddamento del malto tostato [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Eseguire la macinazione del malto controllando la granulometria del prodotto in uscita	✓ Comprendere gli standard relativi alla granulometria del malto in uscita dalla macinazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari (mulini elettrici, tramogge ecc.), attrezzature, utensili				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Macinazione del malto essiccato [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo delle acque da utilizzare per il processo produttivo procedendo, in caso di necessità, al loro trattamento (con osmosi inversa o altre procedure)	✓ Comprendere i parametri di riferimento qualitativo delle acque utilizzate nel processo produttivo				
	✓ Comprendere le procedure di trattamento delle acque utilizzate nel processo produttivo				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Controllo qualitativo ed eventuale trattamento delle acque utilizzate nel processo produttivo [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presidiare la fase di ammostamento controllando la temperatura, la durata e la saccarificazione ed eliminare le scorze del chicco	✓ Comprensione della fase di ammostamento				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per misurare temperatura e durata del processo				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Misura della temperatura e della durata del processo di ammostamento [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Esecuzione della prova dello iodio per controllare la saccarificazione [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Presidio della fase di ammostamento [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Eliminazione delle scorze del chicco [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Eseguire la cottura del mosto in appositi serbatoi sulla base della ricetta	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
☐ Aggiungere il luppolo (con dosatori automatici o a mano) o altri ingredienti (es. per le birre bianche coriandolo e/o scorze di agrumi)	✓ Cottura del mosto [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
☐ Eseguire la chiarificazione del mosto – ove richiesto dalla ricetta - attraverso la separazione dei frammenti vegetali e del precipitato tanno-proteico (fiocchetti)	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili, dosatori e filtri				
	✓ Aggiunta del luppolo [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Applicazione degli standard e delle procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari (centrifughe o whirlpool), attrezzature, utensili				
	✓ Chiarificazione del mosto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il veloce raffreddamento del mosto per evitare contaminazione batterica e fermentazioni spontanee non desiderate	✓ Rispetto delle temperature e della velocità di raffreddamento del mosto				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari (refrigeratori a piastre, con serpentina ecc.), attrezzature, utensili				
	✓ Raffreddamento del mosto nei tempi idonei e alla temperatura corretta in base al lievito utilizzato [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Aggiungere al mosto i lieviti sulla base del tipo di fermentazione e della ricetta	✓ Comprensione dell'impiego dei diversi lieviti in base al tipo di fermentazione (alta, bassa, spontanea) e alla ricetta				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
	✓ Aggiunta lieviti al mosto secondo le indicazioni della ricetta [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Presidiare la fermentazione primaria e secondaria (maturazione) del mosto in appositi tini di fermentazione, controllando la temperatura e la durata	✓ Comprensione dei parametri di temperatura e durata del mosto durante la fermentazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per misurare temperatura e durata del processo di fermentazione				
	✓ Impostazione e monitoraggio della temperatura e della durata del processo di fermentazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Realizzare la fase di chiarificazione della birra in modo naturale (per caduta o affioramento del lievito sospeso) o utilizzando silicio in forma di gelatina	✓ Presidio della fermentazione primaria e secondaria [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione dei metodi di chiarificazione della birra				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili, prodotti (es. silicio)				
✓ Realizzazione della chiarificazione [Valutare il risultato dell'azione]					
<input type="checkbox"/> Eseguire la filtrazione della birra per ottenere un prodotto perfettamente limpido, ove richiesto dalla ricetta	✓ Comprensione parametri di limpidezza della birra				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari (es. centrifughe), attrezzature, utensili, materiali filtranti e stabilizzanti				
	✓ Esecuzione della filtrazione della birra [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature, utensili				
	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo organolettico delle materie prime	✓ Comprensione degli aspetti qualitativi organolettici delle materie prime				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Esecuzione del controllo degli aspetti qualitativi organolettici delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di diraspatura, pigiatura, macerazione e pressatura delle bucce	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Esecuzione delle operazioni di diraspatura, pigiatura, macerazione e pressatura delle bucce [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Compiere la fermentazione primaria in base alle specifiche di vinificazione	✓ Comprendere le specifiche di vinificazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Esecuzione della fermentazione primaria [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> In caso di vini liquorosi o fortificati aggiungere gli ingredienti previsti (distillati, zucchero, aromatizzanti)	✓ Comprensione degli ingredienti peculiari per la tipologia di vino				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Utilizzo di distillati, zucchero, aromatizzanti				
	✓ Aggiunta di ingredienti peculiari per la produzione di vini liquorosi o fortificati [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire i trattamenti, se necessari, di stabilizzazione (tartarica e proteica)	✓ Rispetto dei dosaggi dei diversi coadiuvanti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Utilizzo coadiuvanti nei dosaggi stabiliti				
	✓ Esecuzione dei trattamenti di stabilizzazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Compiere la seconda fermentazione (malolattica), se prevista	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili ✓ Esecuzione della fermentazione malolattica [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di svinatura, eventuale torchiatura e travaso sulla base della tipologia di vino	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili 				
<input type="checkbox"/> Eseguire la raccolta delle vinacce e delle fecce negli appositi contenitori destinati alle distillerie e dei raspi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esecuzione delle operazioni di svinatura, eventuale torchiatura e travaso [Valutare il risultato dell'azione] 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali 				
<input type="checkbox"/> Presidiare la maturazione del vino in botti di legno/acciaio/cemento a seconda del tipo di vino e della scelta dell'enologo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Raccolta delle vinacce e raccolta e conferimento delle fecce [Valutare il risultato dell'azione] 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione dei diversi materiali adatti alla maturazione del vino 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione della temperatura e dei tempi di maturazione in base al tipo di vino e alle scelte enologiche 				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza 				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Monitoraggio della temperatura e della durata del processo di maturazione [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Presidio della maturazione del vino [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione di anomalie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
PRODUZIONE DI SPUMANTI – metodo classico/champenoise					
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				
<input type="checkbox"/> Assemblare i vini base per la produzione dello spumante	✓ Comprensione dei tipi di vino da mescolare per la produzione dello spumante				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
<input type="checkbox"/> Aggiungere il <i>liquor de tirage</i>	✓ Assemblaggio dei vini base [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione degli ingredienti e delle quantità per la rifermentazione del vino				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di imbottigliamento e tappatura (tappo corona/bidule) del vino	✓ Aggiunta del <i>liquor de tirage</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Imbottigliamento e tappatura (tappo corona/bidule) del vino [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presidiare le bottiglie stoccate durante la fase di rifermentazione (<i>presa di spuma</i>)	✓ Comprendere procedure di stoccaggio bottiglie per la fase di <i>presa di spuma</i>				
	✓ Comprendere i livelli di temperatura e pressione ottimali per la rifermentazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti (es. manometro), attrezzature, utensili				
	✓ Monitoraggio della temperatura durante la fase di rifermentazione				
<input type="checkbox"/> Eseguire la fase del <i>remuage</i>	✓ Presidio della fase di <i>presa di spuma</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprendere lo stoccaggio delle bottiglie per la fase del <i>remuage</i> (<i>giropallet</i> oppure <i>poupitre</i>)				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. manometro)				
	✓ Esecuzione della fase del remuage [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Trasferire le bottiglie nella macchina monoblocco per eseguire il <i>degorgement</i>	✓ Comprensione delle caratteristiche e dell'utilizzo del liquido refrigerante				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. termometro)				
	✓ Esecuzione della fase del <i>degorgement</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il dosaggio (attraverso il <i>liquor d'expedition</i>) e la tappatura (tappo fungo/gabbietta)	✓ Rispetto dei dosaggi per il rabbocco delle bottiglie in funzione del residuo zuccherino peculiare delle diverse tipologie di spumante				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. manometro)				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature e materiali (es. tappi, gabbiette)				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Controllo della pressione interna alla bottiglia [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Esecuzione del dosaggio e della tappatura [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione di anomalie	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
PRODUZIONE DI SPUMANTI – METODO MARTINOTTI/CHARMAT					
<input type="checkbox"/> Consultare la ricetta/l'ordine di preparazione	✓ Comprensione del procedimento di realizzazione della preparazione				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Assemblare i vini base per la produzione dello spumante	✓ Comprensione dei tipi di vino da mescolare per la produzione dello spumante				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Assemblaggio dei vini base [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Aggiungere il <i>liquor de tirage</i>	✓ Comprensione degli ingredienti e delle quantità per la rifermentazione del vino				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Aggiunta del <i>liquor de tirage</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presidiare l'autoclave durante la fase di rifermentazione (<i>presa di spuma</i>)	✓ Comprendere i valori di temperatura e pressione durante la rifermentazione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti (es. manometro), attrezzature, utensili				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Monitoraggio della temperatura e della pressione durante la fase di rifermentazione				
	✓ Presidio della fase di <i>presa di spuma</i> [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Eseguire la stabilizzazione e i travasi isobarici	✓ Comprendere i valori di temperatura per la stabilizzazione e pressione per i travasi isobarici				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari (autoclave, pompe isobariche ecc.), attrezzature e utensili				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. termometro, manometro)				
	✓ Esecuzione della stabilizzazione e del travaso isobarico [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Eseguire il dosaggio (attraverso il <i>liquor d'expedition</i>)	✓ Comprensione dei dosaggi in funzione del residuo zuccherino peculiare delle diverse tipologie di spumante				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. manometro)				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Controllo della pressione interna all'autoclave [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Esecuzione del dosaggio [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire l'imbottigliamento isobarico e la tappatura (tappo fungo/gabbietta)	✓ Rispetto del livello ottimale di pressione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli (es. manometro)				
	✓ Utilizzo macchinari, attrezzature e materiali (es. tappi, gabbiette)				
	✓ Controllo della pressione interna alla bottiglia [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Esecuzione dell'imbottigliamento isobarico e della tappatura [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie	✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la pulizia degli spazi e il lavaggio di macchinari e attrezzature nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigenti	✓ Comprensione delle schede tecniche dei prodotti per la pulizia				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ed applicazione dei protocolli HACCP				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione degli <i>standard</i> di qualità e delle procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili e strumenti				
	✓ Utilizzo prodotti per la pulizia adeguati				
<input type="checkbox"/> Eseguire le attività di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi ai parametri e ai requisiti normativi previsti, nel rispetto della normativa vigente in materia di ambiente,	✓ Esecuzione della pulizia degli spazi di lavoro e del lavaggio di macchinari e attrezzature [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa nazionale ed europea di riferimento				
	✓ Rispetto della normativa RSU comune				
	✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
salute e sicurezza e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti	✓ Applicazione degli <i>standard</i> di qualità e delle procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di macchinari, attrezzature e strumenti				
	✓ Raccolta e conferimento per lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione non conformi (scarti) [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nei protocolli tecnici, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare all'esecuzione dell'analisi microbiologica e fisico-chimica sulla base delle indicazioni definite nei protocolli tecnici	✓ Comprensione e rispetto delle indicazioni definite nei protocolli tecnici				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di analisi e controllo				
	✓ Collaborazione all'esecuzione dell'analisi microbiologica e fisico-chimica [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare all'esecuzione delle analisi per determinare la carica batterica, di lieviti e muffe	✓ Comprensione e rispetto delle indicazioni definite nei protocolli tecnici				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di analisi				
	✓ Collaborazione all'esecuzione dell'analisi per determinare la carica batterica, di lieviti e muffe [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare all'esecuzione della ricerca dei microrganismi	✓ Comprensione e rispetto delle indicazioni definite nei protocolli tecnici				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nei protocolli tecnici, supportando la redazione dei *report* e dei resoconti delle prove

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di analisi				
	✓ Collaborazione all'esecuzione della ricerca di microrganismi [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Collaborare all'elaborazione di documentazione e <i>reporting</i>	✓ Comprensione e rispetto delle indicazioni definite nei protocolli tecnici				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo attrezzature, strumenti e applicativi per la predisposizione di tabelle, <i>report</i> , grafici				
	✓ Collaborazione all'elaborazione di documentazione e <i>reporting</i> [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi delle bevande e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare all'individuazione di proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità dei prodotti				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Individuazione di proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla formulazione di proposte di nuovi prodotti in base al target della clientela e alle specificità territoriali valutandone la fattibilità	✓ Comprensione delle tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Individuazione di nuovi prodotti in base al target della clientela e alle specificità territoriali				
	✓ Valutazione di fattibilità rispetto a nuovi prodotti da proporre				
	✓ Collaborazione alla formulazione di proposte di nuovi prodotti in base al target della clientela e alle specificità territoriali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare la conformità dei prodotti rispetto agli <i>standard</i> di qualità	✓ Comprensione degli <i>standard</i> di qualità				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Individuazione di eventuali anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi delle bevande e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Collaborare all'applicazione di azioni correttive a seguito dell'individuazione di anomalie	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di apparecchiature, strumenti e utensili				
<input type="checkbox"/> Collaborare alla formulazione di proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro	✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione delle diverse soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				
<input type="checkbox"/> Collaborare all'applicazione di correttivi per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Formulazione di proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]				
	✓ Comprensione dei processi e delle fasi della produzione e trasformazione alimentare				
	✓ Analisi della qualità e della resa delle singole fasi del processo di produzione				
	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
<input type="checkbox"/> Collaborare all'applicazione di correttivi per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione	✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
	✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "PRODUZIONE DI BEVANDE"
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi delle bevande e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

Compiti operativi	Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
		no	in parte	sì	
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
	✓ Applicazione correttivi per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Collaborare all'individuazione di azioni di <i>marketing</i> per massimizzare la soddisfazione della clientela	✓ Comprensione delle azioni di marketing applicabili nel rispetto degli standard e delle procedure aziendali				
	✓ Analisi dei dati di <i>customer satisfaction</i>				
	✓ Applicazione di <i>standard</i> e procedure aziendali				
	✓ Utilizzo di strumenti e attrezzature per l'analisi dei dati				
	✓ Collaborazione all'individuazione di azioni di <i>marketing</i> per massimizzare la soddisfazione della clientela [Valutare il risultato dell'azione]				