



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 364

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Autorizzazione all'attivazione di un percorso formativo per il conferimento dei titoli di maestro artigiano e professionale panificatore.

Il giorno **28 Marzo 2024** ad ore **09:15** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

MAURIZIO FUGATTI

Presenti:

VICEPRESIDENTE
ASSESSORE

FRANCESCA GEROSA
ROBERTO FAILONI
MATTIA GOTTARDI
ACHILLE SPINELLI
MARIO TONINA

Assenti:

ASSESSORE

SIMONE MARCHIORI
GIULIA ZANOTELLI

Assiste:

IL DIRIGENTE

NICOLA FORADORI

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Visto l'articolo 13 della legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11 che ha istituito i titoli di maestro artigiano e professionale panificatore.

Visto l'articolo 20 bis della legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11 che delega alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento alcune funzioni in materia di artigianato, tra cui lo svolgimento del procedimento per il rilascio del titolo di maestro artigiano e maestro professionale.

Visto l'accordo di programma tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 874 del 24 giugno 2020.

Visti i criteri per il conferimento del titolo di maestro artigiano e professionale di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 832 del 13 maggio 2022.

Vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 1140 del 1 giugno 2012 la quale ha individuato tra i mestieri per i quali può essere conferito il titolo maestro artigiano quello di panificatore. Ritenuto inoltre di individuare tale mestiere tra quelli per i quali può essere conferito il titolo di maestro professionale ai sensi dell'articolo 13 della legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11.

Ritenuto di modificare i contenuti del profilo del maestro artigiano panificatore approvato in allegato alla deliberazione della Giunta provinciale 1140/2012 e di sostituire tale documento con gli allegati A) e B) approvati con il presente provvedimento.

Alla luce di quanto sopra esposto con il presente provvedimento si propone di:

- approvare l'allegato A) "Profilo di qualificazione professionale del maestro artigiano e del maestro professionale panificatore";
- approvare l'allegato B) "Proposta Programma del Corso di Formazione e Competenze in entrata per accedere al corso";
- autorizzare la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento ad avviare le procedure necessarie all'attivazione di un percorso formativo relativo al conferimento dei titoli di maestro artigiano e maestro professionale "panificatore" ai sensi del sopracitato accordo di programma;

Si prende inoltre atto che la Commissione Provinciale per l'Artigianato, nominata con deliberazione della Giunta provinciale n. 1162 del 6 luglio 2018, è giunta a naturale scadenza del mandato a luglio 2023 e sarà prossimamente rinnovata.

Di conseguenza non è possibile acquisire il parere previsto dai criteri sopra citati; ai sensi dell'articolo 11 della legge provinciale 30 novembre 1992, n. 23, nel caso non sia espresso il parere nei termini previsti "la struttura richiedente procede indipendentemente dall'espressione del parere".

Ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

- visti gli atti citati in premessa;
- a voti unanimi espressi nelle forme di legge,

DELIBERA

1. di approvare l'allegato A) “Profilo di qualificazione professionale del maestro artigiano e del maestro professionale panificatore” quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
2. di approvare l'allegato B) “Proposta Programma del Corso di Formazione e Competenze in entrata per accedere al corso” quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
3. di autorizzare la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento ad avviare le procedure necessarie all'attivazione di un percorso formativo relativo al conferimento dei titoli di maestro artigiano e maestro professionale “panificatore” ai sensi dell'accordo di programma tra Provincia autonoma di Trento e Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento, approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 874 del 24 giugno 2020;
4. di stabilire, ai sensi della legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11, articolo 13, comma 2, punto c), in euro 200,00 la quota dei costi a carico degli interessati per la frequenza dei percorsi formativi di cui al presente provvedimento, stabilendo che tali quote siano versate a favore della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento o dell’Azienda speciale della Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Trento denominata Accademia d’impresa.

Adunanza chiusa ad ore 11:30

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato A) Profilo di qualificazione professionale

002 Allegato B) Proposta Programma

IL PRESIDENTE

Maurizio Fugatti

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

IL DIRIGENTE

Nicola Foradori

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

PROFILO	
QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
DENOMINAZIONE	MAESTRO ARTIGIANO E MAESTRO PROFESSIONALE PANIFICATORE
DESCRIZIONE SINTETICA	<p>Il Maestro Professionale, al pari del Maestro Artigiano si connota per un elevato grado di capacità tecnico-professionale, imprenditoriale e di insegnamento del mestiere. Definisce gli obiettivi strategici aziendali e la propria offerta di mercato. Pianifica, implementa e gestisce le scelte economico-finanziarie e di produzione. Valuta i risultati, negozia con i fornitori e i clienti, programma e controlla l'uso efficiente delle risorse; recluta personale e definisce i processi di innovazione organizzativa e produttiva.</p> <p>In riferimento allo specifico profilo di comparto, il "Maestro Artigiano Panificatore" e il "Maestro Professionale Panificatore" idea, crea e realizza prodotti di panetteria e dolci da forno, producendo nuovi semilavorati e/o prodotti finiti in base alle evoluzioni del gusto, delle tendenze socio-alimentari e salutistiche. Rinnova costantemente la sua offerta, sperimentando nuovi abbinamenti e forme. Utilizza le tecnologie e le tecniche di produzione più avanzate per raggiungere nuovi mercati.</p>
LIVELLO QEQ/EQF	5° livello
ANNOTAZIONI	<p>Con deliberazione della Giunta provinciale del 5 febbraio 2021, n.142 e in base alla legge provinciale 11 giugno 2019, n. 2, è stato introdotto, accanto all'esistente titolo di "maestro artigiano", il nuovo titolo di "maestro professionale", riservato agli imprenditori che svolgono un'attività di fatto artigianale, pur non operando presso imprese iscritte all'albo delle imprese artigiane. In base alla nuova, ed attuale, formulazione dell'articolo 13 della legge provinciale n.11/2002, i requisiti per il conseguimento del titolo di maestro artigiano e del titolo di maestro professionale tengono conto "dell'esperienza maturata in qualità di imprenditore o di collaboratore familiare per non meno di tre anni e dell'acquisizione, anche attraverso la frequenza obbligatoria di appositi corsi, di un elevato grado di capacità tecnico-professionale e imprenditoriale nonché di nozioni fondamentali per l'insegnamento del mestiere".</p>

ATTIVITÀ	COMPETENZE
<p>PROGETTAZIONE ALIMENTARE Analisi delle esigenze della clientela Analisi delle tendenze di mercato e di evoluzione del gusto Formulazione di proposte di nuovi prodotti Progettazione di nuovi prodotti di panificazione Definizione degli obiettivi di shelf-life dei prodotti confezionati Definizione dell'imballaggio (es.: materiale, forma, ecc.) Produzione sperimentale dei campioni Conduzione di analisi sensoriali su campione Valutazione di fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.) delle nuove produzioni Predisposizione listino prezzi Predisposizione dell'offerta tecnico-economica a imprese ed enti pubblici Programmazione di attività e risorse</p>	<p>1. Ideare e creare nuovi prodotti, progettando la composizione della nuova ricetta e valutando la convenienza economico-produttiva</p>
<p>PRODUZIONE DI PRODOTTI DI PANETTERIA ARTIGIANALE Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio Individuazione dei fornitori Controllo qualitativo organolettico e chimico-fisico delle materie prime e dei semilavorati per l'avvio della produzione Adattamento organizzativo dei processi produttivi in base alle nuove produzioni Coordinamento delle risorse Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati Gestione del processo di spezzatura e formatura meccanica e/o manuale dell'impasto Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti Esecuzione e monitoraggio della cottura di prodotti di panetteria artigianale Controllo qualitativo organolettico del prodotto finito Preparazione dei complementi di rifinitura Redazione del piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità alle normative</p>	<p>2. Realizzare prodotti di panetteria artigianale eseguendo il controllo qualità durante tutte le fasi del processo</p>

SERVIZI PER L'APPRENDIMENTO E LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Analisi dei fabbisogni
Identificazione delle caratteristiche degli apprendimenti pregressi
Valutazione della qualità tecnica della documentazione in ingresso al processo valutativo
Identificazione delle motivazioni e delle aspettative nei confronti dell'intervento formativo
Analisi e declinazione delle attività e delle performance attese
Cura dei rapporti con gli enti committenti
Identificazione e definizione degli obiettivi e delle finalità della valutazione degli apprendimenti
Definizione dell'impianto metodologico del sistema di valutazione del percorso formativo
Progettazione di materiali didattici funzionali all'intervento formativo
Predisposizione di un setting formativo
Pianificazione di dettaglio dell'intervento formativo
Erogazione dell'intervento formativo
Presentazione e condivisione del contratto formativo
Gestione delle relazioni in fase di apprendimento
Monitoraggio dell'andamento dei percorsi formativi e di alternanza scuola-lavoro, e predisposizione di eventuali azioni correttive
Gestione della modulistica (registro presenze, schede, questionari di gradimento)
Predisposizione e somministrazione degli strumenti di valutazione
Valutazione della coerenza della dotazione di competenze con le caratteristiche dell'intervento formativo
Attestazione delle competenze

3. Ideare, costruire, attuare e valutare percorsi di apprendimento sul lavoro in coerenza ai bisogni di partenza, alle attese finali e alla normativa vigente

COMPETENZA**1. Ideare e creare nuovi prodotti, progettando la composizione della nuova ricetta e valutando la convenienza economico-produttiva**

ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Definire l'offerta aziendale e gli investimenti correlati, sulla base degli scenari di mercato e dell'ambiente competitivo</p> <p>Ricerca e definire nuovi prodotti / servizi</p> <p>Definire le esigenze del cliente</p> <p>Elaborare l'offerta tecnico-economica per imprese ed enti pubblici</p> <p>Comunicare e negoziare obiettivi, condizioni, modalità e risorse</p> <p>Programmare e ottimizzare attività e risorse</p> <p>Creare prodotti salutistici in base al nuovo concetto di cibo-benessere e/o alle nuove problematiche di allergie e intolleranze</p> <p>Sperimentare nuove ricette con l'uso di prodotti del territorio, legati alla stagionalità, a eventi o ricorrenze, a produzioni biologiche / biodinamiche, ecc.</p> <p>Sperimentare innovazioni di prodotto e di processo con l'utilizzo di tecnologie avanzate nel campo della panificazione moderna, ivi incluse le tecnologie del freddo</p> <p>Testare i campioni di prodotto rispetto alla qualità organolettica e alle proprietà chimico-fisiche</p> <p>Identificare le condizioni operative di processo e le soluzioni tecnologiche idonee</p> <p>Definire gli obiettivi di shelf-life dei prodotti da confezionare e le caratteristiche delle relative confezioni</p> <p>Valutare l'analisi di fattibilità dei nuovi prodotti</p>	<p>Modelli di analisi competitiva</p> <p>Elementi di marketing strategico e operativo</p> <p>Tecniche di analisi e segmentazione della clientela</p> <p>Tecniche di esplorazione della domanda</p> <p>Principi di comunicazione e tecniche di negoziazione</p> <p>Elementi di gestione economico-finanziaria e di preventivazione dei costi</p> <p>Principi di project management</p> <p>Procedure e tecniche di approvvigionamento</p> <p>Elementi di storia della panificazione</p> <p>Elementi di storia della produzione agroalimentare locale</p> <p>Elementi di evoluzione degli stili di consumo e del gusto applicati al settore</p> <p>Procedure e tecniche di approvvigionamento</p> <p>Principi chimico-fisici delle materie prime applicati al settore</p> <p>Principi organolettici delle materie prime applicati al settore</p> <p>Tipologie di intolleranze e allergie alimentari</p> <p>Tecniche innovative di produzione e conservazione</p> <p>Tecniche creative applicate ad abbinamenti di prodotti e forme</p> <p>Principi di shelf-life applicati ai prodotti confezionati</p>

COMPETENZA**2. Realizzare prodotti di panetteria artigianale eseguendo il controllo qualità durante tutte le fasi del processo**

ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Coordinare le risorse complessive</p> <p>Controllare la qualità di prodotto e processo</p> <p>Individuare soluzioni ad eventuali criticità per assicurare il livello di qualità auspicata</p> <p>Applicare metodi di delega in base alle caratteristiche di autonomia dei collaboratori e al tipo di supporto funzionale al compito</p> <p>Monitorare e valutare le prestazioni</p> <p>Predisporre il consuntivo della lavorazione</p> <p>Curare il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati</p> <p>Applicare le procedure per il confezionamento, l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti a garanzia dell'identificazione automatica dei lotti di produzione</p> <p>Applicare le tecnologie del freddo nella produzione di panificazione</p> <p>Individuare soluzioni automatizzate per l'innovazione del</p>	<p>Principi di project management</p> <p>Elementi di gestione della qualità</p> <p>Elementi di organizzazione aziendale</p> <p>Principi di gestione delle risorse umane</p> <p>Tecniche di elaborazione consuntivi</p> <p>Elementi di storia della panificazione</p> <p>Elementi di storia della produzione agroalimentare locale</p> <p>Elementi di evoluzione degli stili di consumo e del gusto applicati al settore</p> <p>Tecniche innovative di produzione e conservazione</p> <p>Principi di automazione applicati al settore</p> <p>Principi della tecnologia del freddo</p> <p>Normative relative ai processi di tracciabilità, confezionamento ed etichettatura dei prodotti</p>

COMPETENZA

3. Ideare, costruire, attuare e valutare percorsi di apprendimento sul lavoro in coerenza ai bisogni di partenza, alle attese finali e alla normativa vigente

ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Scegliere il candidato sulla base del confronto tra competenze possedute, motivazioni e competenze richieste dal profilo desiderato</p> <p>Applicare tecniche per identificare i fabbisogni formativi del soggetto in formazione</p> <p>Individuare le attività/i compiti da assegnare al soggetto in formazione</p> <p>Definire le competenze da raggiungere</p> <p>Applicare metodiche e tecniche per la formalizzazione di un progetto formativo (obiettivi, tempi, strumenti, metodologie, modalità di valutazione)</p> <p>Applicare la normativa di riferimento</p> <p>Predisporre materiali a supporto della formazione</p> <p>Predisporre e seguire le attività svolte all'interno dell'ambito lavorativo</p> <p>Applicare metodiche per favorire l'apprendimento del soggetto in formazione</p> <p>Promuovere la cultura della sicurezza in azienda</p> <p>Curare il raccordo tra l'apprendimento sul lavoro e la formazione esterna</p> <p>Valutare l'efficacia del percorso/progetto formativo</p> <p>Individuare, definire e dichiarare i criteri per la valutazione degli apprendimenti</p> <p>Monitorare l'apprendimento ed adottare eventuali azioni correttive</p> <p>Utilizzare modalità e strumenti per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti</p> <p>Attestare le competenze</p>	<p>Metodi e tecniche di selezione</p> <p>Tecniche e approcci del tutore aziendale dell'apprendistato</p> <p>Elementi e tecniche di progettazione formativa</p> <p>Approcci e strumenti del monitoraggio e della valutazione</p> <p>Approcci, tecniche, strumenti operativi per facilitare l'apprendimento</p> <p>Approcci, tecniche, strumenti operativi per la formazione in alternanza</p> <p>Normativa di riferimento</p> <p>Tecniche e modalità di produzione di materiali didattici</p> <p>Modalità di gestione di colloqui</p> <p>Modalità e strumenti per l'osservazione, la valutazione e l'attestazione dei risultati di apprendimento</p>



MAESTRO ARTIGIANO PROFESSIONALE PANIFICATORE

Proposta Programma del Corso di Formazione
e Competenze in entrata per accedere al corso

Edizione n. 2/2024

Competenze in entrata per accedere al corso

L'accesso al percorso formativo è subordinato al superamento di "apposite procedure selettive" in base alla normativa di riferimento. In particolare, saranno valutate le competenze in entrata acquisite attraverso l'esperienza e/o altre forme di apprendimento, di cui i candidati dovrebbero essere già in possesso.

Di seguito si presentano le competenze in entrata per l'area tecnico-professionale che saranno oggetto di valutazione.

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

Competenza n. 1: ideare e creare nuovi prodotti progettando la composizione della nuova ricetta e valutando la convenienza economica - produttiva

Conoscenze

- Conoscenze tecniche di base del settore
- Principali materie prime utilizzate nella produzione
- Principi di dietetica e nutrizione
- Aspetti chimici del processo di trasformazione
- Metodi di lettura e valutazione di una ricetta
- Strumenti e canali di promozione

Abilità

- Elaborare la ricetta relativa al prodotto da produrre
- Definire il programma di lavoro, elaborare il piano di approvvigionamenti e i preventivi
- Decidere ed organizzare le specifiche tecniche e di produzione in merito a tempi, metodi e vincoli economico-produttivi
- Programmare e organizzare il processo di panificazione

Competenza n. 2: Realizzare prodotti di panetteria artigianale eseguendo il controllo di qualità durante tutte le fasi del processo

Conoscenze

- Principali attività connesse al ciclo di produzione dei prodotti da forno
- Tecniche e fasi di lavorazione
- Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e dei macchinari
- Tecniche e procedure di sanificazione delle attrezzature e dei macchinari
- Normativa per la sicurezza alimentare

Abilità

- Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate
- Applicare procedure di sicurezza nella conservazione e in produzione
- Controllare i processi che danno luogo al prodotto finito
- Sorvegliare le lavorazioni verificando il corretto funzionamento dei macchinari
- Effettuare la sanificazione delle attrezzature e delle strutture adibite alle lavorazioni

Note metodologiche

Il corso di formazione è stato progettato con una metodologia integrata che mira ad utilizzare al meglio le potenzialità di diversi contesti di apprendimento e venire incontro alla minore disponibilità di tempo legata alla specificità della professione (lavoro notturno e difficoltà a prevedere giornate intere in presenza).

La componente in **aula** sarà dedicata principalmente alle esercitazioni pratiche e ai laboratori attivi, offrendo ai partecipanti un ambiente interattivo e collaborativo. Questo permetterà loro di mettere in pratica immediatamente i concetti appresi, favorire lo scambio di esperienze e facilitare il consolidamento delle competenze.

Una parte delle lezioni verrà svolta in **FAD**, formazione a distanza/**formazione online sincrona**, che consente comunque una partecipazione attiva attraverso sessioni in tempo reale. L'utilizzo di strumenti di comunicazione interattiva fornirà un ambiente virtuale dinamico, promuovendo la partecipazione attiva e il confronto tra i partecipanti. Inoltre, le sessioni sincrone permetteranno di risolvere dubbi in tempo reale e creare una connessione più diretta tra formatori e partecipanti.

È prevista per alcuni moduli una componente in **FAD asincrona**, capace di offrire un approccio flessibile, consentendo ai partecipanti di accedere ai materiali didattici in qualsiasi momento. La predisposizione di documenti e risorse multimediali permetterà ai partecipanti di approfondire autonomamente i contenuti del corso. Le ore di facilitazione online garantiranno un supporto continuo, offrendo un'occasione per discutere argomenti specifici, risolvere dubbi e promuovere la collaborazione tra i partecipanti.

In sintesi, la metodologia del corso mira a sfruttare appieno le potenzialità di diversi ambienti di apprendimento, combinando l'interattività dell'aula con la flessibilità dell'apprendimento online. Questo approccio variegato mira a soddisfare le diverse esigenze e stili di apprendimento dei partecipanti, garantendo un'esperienza formativa completa e permettendo una riduzione parziale delle ore previste nel percorso e lo svolgimento nella biennialità tipica dei percorsi Maestro Artigiano.

Programma del corso di formazione

1. AREA GESTIONE D'IMPRESA

1.1 PANIFICAZIONE ARTIGIANALE: SCENARI DI MERCATO, STRATEGIE AZIENDALI E RETI – 24 ORE

Quali i trend emergenti del settore della panificazione, dei lievitati e della pasticceria da forno? Quali gli elementi che condizioneranno il mercato, il modo di operare e gestire le aziende del settore dei panificatori? Come accogliere e anticipare le evoluzioni del mercato, acquisendo strumenti per aumentare la capacità di gestione e promozione professionale?

- Analisi del settore rispetto al suo ambiente competitivo e trend di innovazione nel contesto globale e locale: trasformazione digitale e sostenibilità, complessità e interconnessioni, mercati locali, nazionali e internazionali.
- I trend nella produzione e nei modelli di consumo (segmentazione del mercato, differenze generazionali, clientela sempre più attenta ai temi della salute e della ricercatezza nelle materie prime, km 0 e connessioni con il territorio, food delivery e app antispreco, ...)
- Cosa vuol dire essere imprenditore artigiano oggi? Mission e Vision, creazione del valore, gestione del rischio e gestione delle risorse, analisi del posizionamento dell'impresa nel mercato, l'offerta dell'impresa e il piano strategico aziendale
- Obiettivi e strategie aziendali partendo dalle esperienze dei partecipanti
- Reti e aggregazioni di impresa: la messa in rete di professionisti e microimprese come nuovo modello di business e integratore di conoscenze. Mappatura degli strumenti, aspetti cruciali, obiettivi e modalità di gestione.
- Aspetti normativi e culturali. Indicazioni pratiche e sviluppo di ipotesi progettuali in base agli interessi dei partecipanti

Testimonianze, studi di caso ed esercitazioni applicative

1.2 IL MARKETING TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE DIGITALE – (32 ORE)

I processi di comunicazione, distribuzione e trade marketing nel settore della panificazione: come coniugare tecniche tradizionali e tecniche digitali in un mercato globale connesso, ma sempre più attento alla capacità di comunicare i valori del territorio e della cultura locale? Come gestire e valorizzare il Brand dell'azienda tenendo conto del comportamento e dell'evoluzione del consumatore e dei trend innovativi del settore? Come sviluppare azioni di marketing coerenti con la strategia aziendale differenziando il prodotto/servizio e costruire valore per il cliente? Questo modulo presenta le strategie e le tecniche per gestire e valorizzare il brand aziendale, costruire una comunicazione efficace e sviluppare azioni di marketing coerenti, differenziando i prodotti e creando valore per il cliente.

1.2.1 MARKETING FOOD E GESTIONE DEL BRAND – 16 ore

- Caratteristiche e tipicità del marketing dei prodotti da forno
- Le attività di marketing rivolte agli intermediari commerciali e le connessioni con la filiera agroalimentare in Trentino (coniugare la qualità del prodotto con la qualità del territorio)
- Promuovere il Brand e vendere il prodotto (strategie di branding, politiche di pricing, e-commerce, reputazione digitale,...).
- Strategie e azioni concrete per fidelizzare la clientela e acquisire nuova clientela (unicità, sostenibilità e innovazione)

1.2.1 COMUNICAZIONE, WEBMARKETING E STRUMENTI DIGITALI – 16 ore

- Le implicazioni dello sviluppo digitale sui processi di marketing
- Web, App e Social media: le potenzialità e le logiche alla base degli strumenti digitali utili per la promozione e valorizzazione dei propri prodotti
- Comunicazione e competenze relazionali nella gestione dell'attività, riconoscere e soddisfare le esigenze di una clientela sempre più variegata, sapersi valorizzare come Maestri Artigiani.

Teoria, laboratori ed esercitazioni applicate a casi pratici, testimonianze

1.2 GESTIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELL'IMPRESA – 32 ore

Quali sono gli strumenti, metodi di lavoro e tecniche per realizzare e implementare all'interno della propria azienda un sistema efficace di controllo di gestione e di pianificazione finanziaria? Approfondimento sui temi legati alla gestione della propria azienda, quali l'analisi di costi e ricavi, le procedure organizzative e gli strumenti di rilevazione, tecniche di contabilità e reportistica, monitoraggio dei flussi finanziari. Sviluppare competenze per una corretta gestione dei rapporti con i consulenti di settore e i diversi interlocutori (commercialista, consulente del lavoro, Banche, Agenzia delle Entrate, ecc.) e per gestire gli aspetti organizzativi interni.

- Obblighi fiscali, forme giuridiche d'impresa e relative responsabilità patrimoniali.
- Aspetti organizzativi, normativi e tecnici nella gestione del personale
- Analisi di bilancio, individuazione risorse disponibili e verifica presupposti per la continuità aziendale in funzione degli scenari futuri.
- Lettura e interpretazione del Bilancio: utilizzo delle informazioni contabili per prendere decisioni aziendali informate (identificazione dei costi fissi e variabili, analisi del margine di contribuzione, punto di pareggio)
- Il controllo di gestione come strumento per lo sviluppo aziendale: analisi dei costi, controllo di gestione e preventivazione
- Previsione e pianificazione della gestione finanziaria: determinazione del fabbisogno finanziario d'impresa e delle finalità di finanziamento
- Analisi dei flussi finanziari, pianificazione investimenti, principali fonti di finanziamento, tradizionali e innovativi, locali (Confidi Trentino Imprese, Cooperfidi) ed europei

Teoria ed esercitazioni pratiche

L'area si conclude con prova d'esame finale individuale

2. AREA INSEGNAMENTO DEL MESTIERE

2.1 LA TRASMISSIONE DEI SAPERI IN UN CONTESTO CHE CAMBIA – 16 ore

Quali sono le prospettive di lavoro all'interno della propria professione e quali gli scenari che si prefigurano? Come usare il presente per guardare al futuro, cogliere le trasformazioni della società, in particolare a livello generazionale, in un'ottica di trasferimento del mestiere e della trasmissione dei saperi?

- Ruolo del Maestro Artigiano nel sistema dell'istruzione provinciale e nel mondo del lavoro: comprendere il contesto, costruire connessioni e opportunità di collaborazione nei diversi contesti formativi: tirocini, apprendistato, percorso duale, alternanza. Strumenti e strategie per favorire l'integrazione e la complementarità tra formazione a scuola e formazione sul lavoro
- Prefigurarsi scenari futuri ed elaborare piani di azione concreti per rendere efficaci i processi di apprendimento in capo a collaboratori, tirocinanti, apprendisti, soggetti in formazione
- Esperienze dei partecipanti e testimonianze: il valore sociale della formazione. L'azienda come luogo di apprendimento esperienziale e sperimentale

Testimonianze ed esercitazioni applicate a casi pratici e alle esperienze dei partecipanti

2.2 GESTIRE LA RELAZIONE E SVILUPPARE COMPETENZE – 18 ore

- I criteri per selezionare i collaboratori, tirocinanti o l'apprendisti: gestire il colloquio di selezione e le relazioni di formazione – lavoro.
- Accompagnare nella definizione del progetto professionale e favorire lo sviluppo di conoscenze e competenze professionali e trasversali. I fattori e gli strumenti che facilitano la costruzione di competenze e sostengono la motivazione nei collaboratori in formazione.
- Processi di apprendimento e di lavoro in azienda: riconoscere e risolvere conflitti, gestire le diversità e gli aspetti critici, dare senso e significato al lavoro e alla formazione. Sviluppare competenze di leadership per favorire il coinvolgimento e la motivazione dei collaboratori.

Teoria ed esercitazioni applicate a casi pratici

2.3 PROGETTARE, ATTUARE E VALUTARE PERCORSI DI APPRENDIMENTO – 18 ore

- Come progettare l'intervento formativo gestendo le diversità del contesto e facilitando lo scambio educativo tra mondo della scuola e mondo del lavoro. Co-progettare e connettere.
- Progettare piani formativi personalizzati (traguardi, tempi, strategie e metodi, modalità di raccordo teoria e pratica, valutazione)
- Monitorare e valutare gli apprendimenti: modelli innovativi di valutazione delle esperienze scuola lavoro e gestire le relazioni di sistema: comprendere e adeguare le logiche sottostanti il sistema lavoro e della scuola, creare continuità nelle azioni e nelle interazioni

Testimonianze, simulazioni ed esercitazioni applicate a casi pratici

L'area si conclude con prova d'esame finale individuale

3.1 AREA TECNICO-PROFESSIONALE

Gli elementi chiave nella produzione del pane e dei prodotti da forno, le tendenze in atto nei metodi di produzione e trasformazione delle materie prime, tipologie di pane e fasi della lavorazione, tra innovazione e valorizzazione delle specificità legate al territorio, alla salute e al benessere fisico.

Dalla scelta delle materie prime e dei lieviti, alle tecniche di impasto e trasformazione con particolare attenzione ai processi di lievitazione, fermentazione e cottura, fino al momento del confezionamento e attraverso l'aggiornamento delle procedure e normative sulla sicurezza alimentare e ambientale.

3.1 PREPARAZIONE E IMPASTO – (58 ORE)

Sviluppare conoscenze approfondite relativamente alle materie prime utilizzate nella panificazione, alle tecniche innovative relative alle preparazioni e ad impianti e processi avanzati. Gli argomenti trattati riflettono i trend attuali del settore, offrendo una prospettiva pratica attraverso esercitazioni di laboratorio e approfondimenti su tecniche e tecnologie avanzate.

3.1.1 LE MATERIE PRIME: FARINA, LIEVITO, ACQUA, GRASSI – 20 ore

Analisi approfondita sulle caratteristiche della farina e dei cereali maggiormente utilizzati, dell'acqua e dei grassi, e sul ruolo svolto dagli agenti lievitanti nei processi di panificazione. L'obiettivo è fornire una comprensione approfondita delle materie prime utilizzate nella produzione dei prodotti da forno e delle loro implicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del pane e dei prodotti correlati, tenendo conto dei trend attuali del mercato e dei consumatori (prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, farine speciali e senza glutine, erbe e spezie, ingredienti locali, ecc.).

- L'importanza della scelta delle materie prime: caratteristiche chimiche ed organolettiche, tipologie di **farine** per panificazione, caratteristiche tecnologiche e reologiche, composizione chimica e valori nutrizionali.
- Industria molitoria: processi avanzati, analisi microbiologiche e chimiche.
- Pane e prodotti da forno con ingredienti locali: coniugare la produzione artigianale alle tipicità del territorio
- Proprietà e caratteristiche chimico – fisiche dell'**acqua** e ruolo tecnologico nel processo dei prodotti da forno
- I **lieviti**: classificazione microbiologica e valutazione dei differenti utilizzi nell'industria alimentare. Metabolismi fermentativi, condizioni, fattori di crescita e differenze gestionali e di utilizzo
- Dosaggio delle materie prime: formule e principi di calcolo
- Miglioratori, semilavorati, additivi volontari, emulsionanti ed altri ingredienti

Teoria ed esercitazioni pratiche - laboratori

3.1.2 PROCESSI, METODI E TECNICHE INNOVATIVE, IMPIANTI INFORMATIZZATI – 38 ore

Processi e tecniche innovativi nel campo della panificazione: il processo di preparazione dell'impasto e le tecniche di miscelazione e lavorazione. Approfondimento dei processi avanzati che consentono di ottimizzare la consistenza, l'elasticità e la struttura del pane, utilizzando tecniche specifiche di miscelazione e lavorazione. Aggiornamento su strumenti e attrezzature che possono facilitare e potenziare i processi di miscelazione e lavorazione, apportando miglioramenti significativi alla qualità del pane artigianale. L'obiettivo del modulo è fornire ai panificatori una conoscenza approfondita delle tecniche innovative che possono essere applicate per ottenere prodotti distintivi e di alta qualità, anche attraverso incontri ed esperienze dirette con realtà aziendali tecnologicamente avanzate.

- Tecniche d'impastamento (metodo diretto corto, lungo e metodi indiretti fra cui biga, poolish, pasta di riporto)
- Tecniche innovative: lievito di pasta acida liquido, farine innovative e/o senza glutine, pre-gelatinizzazione dell'amido
- Tecnologia degli impianti: innovazione e automazione, software e tecnologia digitale per la preparazione delle ricette e per la produzione. Processi evoluti presenti in realtà aziendali dotate di attrezzatura informatizzate ed industriali (dalla produzione al confezionamento, packaging...)

Teoria ed esercitazioni pratiche – laboratori, testimonianze e visite aziendali

3.2 LAVORAZIONI E LIEVITAZIONI – (43 ORE)

Questo modulo si concentra sul perfezionamento delle competenze con un focus sulle lavorazioni e le lievitazioni, esplorando le diverse metodologie per migliorare l'idratazione e la fermentazione dell'impasto, nonché per controllare la temperatura e il tempo di riposo, al fine di ottenere risultati ottimali. Gli argomenti trattati includono tecnologie avanzate, correzione dei difetti e l'applicazione pratica di processi innovativi. Le esercitazioni di laboratorio mirano a consolidare le competenze attraverso l'esperienza pratica: attività pratica in laboratorio (analisi e produzione) e sul campo attraverso possibili visite guidate (o testimonianze) presso impianti e aziende punti di riferimento per storia, qualità e tendenza.

3.2.1 PROCESSI OPERATIVI, SPEZZATURA E FORMATURA – 20 ore

Processi di lavorazione dell'impasto, spezzatura e formatura del pane.

- Tecnologia, differenze ed analisi dei processi produttivi
- Valutazione dei difetti e correzione nelle fasi di spezzatura e formatura.
- Analisi dei processi manuali e/o meccanici
- Principi di funzionamento e utilità degli impianti

Teoria ed esercitazioni pratiche - laboratori

3.2.2 PROCESSO DELLA FERMALIEVITAZIONE e FERMENTAZIONE – 23 ore

Comprendere, mantenere ed utilizzare il lievito madre in panificazione gestendone tempi e temperature per ottenere un prodotto efficace e costante. Approfondimento sul processo della fermalievitazione, studio della fermentazione e suoi effetti, il processo di lievitazione e come innescarla correttamente negli impasti

- Tecnologia del freddo: principi e funzionalità e influenza del freddo sulla struttura dell'impasto
- Impostazione e funzionamento delle celle di fermalievitazione
- Valutazione dei difetti sui prodotti.
- I processi che avvengono durante la fermentazione e fattori che la influenzano
- Differenze tra fermentazione alcolica, omolattica ed eterolattica

Teoria ed esercitazioni pratiche - laboratori

3.3 COTTURA, RAFFREDDAMENTO E CONSERVAZIONE – 25 ore

Approfondimento sulla tecnologia e sul processo di cottura del pane, sulle varie tipologie di forni e la loro gestione, sulle tecniche avanzate di raffreddamento e i metodi di conservazione ottimale. L'obiettivo del modulo è fornire una conoscenza approfondita delle tecnologie, delle tecniche e delle pratiche che consentono di ottenere prodotti da forno di alta qualità, con focus specifici su: la gestione efficiente di ciascun tipo di forno; tecniche avanzate di raffreddamento che consentono di preservare al meglio le caratteristiche organolettiche; metodi di conservazione, evidenziando le strategie per garantire la freschezza e la longevità dei prodotti da forno.

- Tecnologia di cottura: differenze e propagazione del calore
- Tipologia di forno e valutazione del momento esatto per l'infornamento
- Processi biochimici, microbiologici, chimici, colloidali e sensoriali che avvengono alle differenti temperature
- Perdite di peso ed azione/importanza del vapore durante la cottura
- Approfondimento sul trasudamento e il fenomeno dello staling.
- Fattori influenti sul rafferimento e strategie per il controllo.
- Ruolo degli additivi volontari nell'estendere la conservazione.

3.4 SICUREZZA ALIMENTARE E DELL'AMBIENTE DI LAVORO: SOSTENIBILITA', QUALITA', TRACCIABILITA' – 18 ore

Questo modulo si focalizza sulla sicurezza alimentare e ambientale con un focus sugli aggiornamenti normativi e legislativi rispetto alla gestione della filiera in un'ottica di sostenibilità, qualità e sicurezza e sull'analisi delle procedure che garantiscono la salubrità degli alimenti e dei locali in cui si lavora.

- Qualità e sicurezza alimentare
- Normativa generale del settore alimentare (aggiornamenti)
- Piano di autocontrollo igienico sanitario
- Pianificare la manutenzione
- Smaltimento di rifiuti speciali, gestione degli scarti e riduzione degli sprechi
- Tracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari
- Gestione sostenibile della filiera panificazione e valutazione ambientale: buone pratiche di sostenibilità delle aziende produttrici di pane e prodotti da forno

Teoria, testimonianze ed esercitazioni pratiche – laboratori.

L'area si conclude con prova d'esame finale individuale. All'interno dell'Area Tecnico - professionale possono essere previste prove pratiche intermedie in preparazione dell'esame di valutazione finale.

SCHEMA RIASSUNTIVO DEI MODULI FORMATIVI E DURATA COMPLESSIVA DEL PERCORSO

n. modulo	Percorso formativo – MAESTRO ARTIGIANO PANIFICATORE	N° ore
1.	AREA GESTIONE D'IMPRESA	
1.1	PANIFICAZIONE ARTIGIANALE: SCENARI DI MERCATO, STRATEGIE AZIENDALI E RETI DI IMPRESA	24
1.2	IL MARKETING TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE DIGITALE 1.2.1 MARKETING FOOD E GESTIONE DEL BRAND – 16 ore 1.2.2 COMUNICAZIONE, WEBMARKETING E STRUMENTI DIGITALI – 16 ore	32
1.3	GESTIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELL'IMPRESA	32
	Totale Area Gestione d'Impresa	88 ore
2.	AREA INSEGNAMENTO DEL MESTIERE	
2.1	LA TRASMISSIONE DEI SAPERI IN UN CONTESTO CHE CAMBIA	16
2.2	CURARE LA RELAZIONE E SVILUPPARE COMPETENZE	18
2.3	PROGETTARE, ATTUARE E VALUTARE PERCORSI DI APPRENDIMENTO	16
	Totale Area Insegnamento del mestiere	48 ore
3.	AREA TECNICO PROFESSIONALE	
3.1	PREPARAZIONE E IMPASTO 3.1.1 LE MATERIE PRIME: FARINA, LIEVITO, ACQUA E GRASSI – 20 ore 3.1.2 PROCESSI, METODI E TECNICHE INNOVATIVE, IMPIANTI INFORMATIZZATI – 38 ore	58
3.2	LAVORAZIONI E LIEVITAZIONI 3.2.1 PROCESSI OPERATIVI, SPEZZATURA E FORMATURA – 20 ore 3.2.2 PROCESSO DELLA FERMALIEVITAZIONE E FERMENTAZIONE – 23 ore	43
3.3	COTTURA, RAFFREDDAMENTO E CONSERVAZIONE	25
3.4	SICUREZZA ALIMENTARE E DELL'AMBIENTE DI LAVORO: SOSTENIBILITA', QUALITA', TRACCIABILITA'	18
	Totale Area Tecnico- professionale	144 ore
	TOTALE COMPLESSIVO	280 ore