



## **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**

<b>n. modulo</b>	<b>Percorso formativo – MAESTRO ARTIGIANO PANIFICATORE</b>	<b>N° ore</b>
<b>1.</b>	<b>AREA GESTIONE D'IMPRESA</b>	
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
	<b>Totale Area Gestione d'Impresa</b>	<b>88 ore</b>
<b>2.</b>	<b>AREA INSEGNAMENTO DEL MESTIERE</b>	
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
	<b>Totale Area Insegnamento del mestiere</b>	<b>48 ore</b>
<b>3.</b>	<b>AREA TECNICO PROFESSIONALE</b>	
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
	<b>Totale Area Tecnico- professionale</b>	<b>144 ore</b>
	<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>280 ore</b>