



**REGIONE TOSCANA**

DIREZIONE GENERALE COMPETITIVITA' DEL SISTEMA REGIONALE E  
SVILUPPO DELLE COMPETENZE  
AREA DI COORDINAMENTO FORMAZIONE, ORIENTAMENTO E LAVORO  
SETTORE FORMAZIONE E ORIENTAMENTO

**Il Dirigente Responsabile:** GRONDONI GABRIELE

Decreto non soggetto a controllo ai sensi della D.G.R. n. 548/2012

**Numero interno di proposta:** 2013AD006530

## IL DIRIGENTE

Visto quanto disposto dall'art. 2 della LR 1/09 "Testo unico in materia di organizzazione e ordinamento del personale" che definisce i rapporti tra organi di direzione politica e dirigenza;

Visti gli artt. 6 e 9 della richiamata LR 1/09, inerenti le competenze dei responsabili di settore;

Visto il decreto del Direttore generale n. 2606 del 04 luglio 2013, avente per oggetto Direzione Generale "Competitività del Sistema Regionale e Sviluppo delle competenze" - riorganizzazione dell'Area di coordinamento "Formazione, orientamento, lavoro";

Vista la Legge Regionale del 26 luglio 2002 n. 32 (Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro) e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il Regolamento di esecuzione della citata legge regionale 32/2002, emanato con Decreto del Presidente della Giunta regionale dell'8 agosto 2003, n. 47/R e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la Deliberazione del Consiglio Regionale 17.04.2012, n. 32 - Approvazione Piano di Indirizzo Generale integrato ex art. 31 Legge Regionale 26 luglio 2002, n. 32 (Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro);

Richiamata la DGR n. 532/2009 con la quale si è provveduto ad approvare il "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la DGR n. 1179 del 19.12.2011, con la quale si approvano le "Procedure di gestione degli interventi formativi oggetto di sovvenzioni a valere sul POR FSE 2007.2013" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la DGR 968/07 (come integrata dalla DGR 910/09) che approva la direttiva regionale in materia di accreditamento;

Vista la DGR n. 48 del 30.1.2012 avente ad oggetto "L.R. n. 32/2002 art. 17, comma 4, lett. B-Attività riconosciute, approvazione Indirizzi per la gestione delle attività formative riconosciute";

Vista l'articolo 4 comma 2 del D.L. 223/06, convertito con modificazioni dalla Legge 4 agosto 2006 n. 248, con il quale è stata disciplinata a livello statale l'attività di panificazione e nell'ambito di questa disciplina è stata prevista la figura del responsabile dell'attività produttiva;

Vista la Legge regionale 6 maggio 2011 n. 18 "Norme in materia di panificazione", con la quale la Regione Toscana valorizza la professionalità del responsabile dell'attività produttiva attraverso la definizione di percorsi di formazione obbligatoria e di aggiornamento professionale;

Visto l'art. 3 comma 6 della citata legge regionale il quale stabilisce che i contenuti dei corsi di formazione obbligatoria sono definiti con atto del dirigente della competente struttura regionale, ai sensi della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32, precisando che la realizzazione delle attività di aggiornamento professionale avviene in conformità agli indirizzi impartiti dalla Giunta regionale ai sensi della medesima legge regionale;

Vista la Delibera di Giunta n. 914 del 4.11.2013 ed il relativo Allegato A avente ad oggetto gli indirizzi per la realizzazione dei percorsi di formazione obbligatoria per responsabile dell'attività produttiva nell'ambito dell'attività di panificazione, ai sensi della Legge regionale del 6.5.2011 n. 18 "Norme in materia di panificazione";

Dato atto, altresì, che la citata delibera prevede che le schede descrittive dei percorsi formativi di cui al relativo allegato A siano approvate con successivo decreto dirigenziale del Settore regionale competente al fine del loro inserimento nel Repertorio regionale dei profili professionali;

Ritenuto opportuno approvare le schede, di cui agli allegati A e B, parti integranti e sostanziali del presente decreto, riguardanti i percorsi formativi disciplinati da legge rispettivamente di:

- “Formazione obbligatoria per responsabile tecnico dell’attività di panificazione (L.r. 6.5.2011 n. 18)” (All. A);
- “Formazione obbligatoria per responsabile tecnico dell’attività di panificazione (percorso abbreviato ex art. 6 c.4 L.18/11)” (All. B);

Visto il verbale della Commissione regionale permanente tripartita e del Comitato di coordinamento Interistituzionale del 12.9.2013 che esprime parere positivo all’approvazione, fra l’altro, dei percorsi formativi di cui agli allegati A e B del presente decreto;

Vista la griglia degli indicatori finanziari inviata dal controllo di gestione al fine del completamento del Cruscotto di Governo, se ne deduce per l’attività del presente decreto il codice 0203010000.

#### DECRETA

Di approvare ed inserire nel Repertorio regionale dei profili professionali i percorsi formativi disciplinati da legge e le relative schede sotto elencate:

- “Formazione obbligatoria per responsabile tecnico dell’attività di panificazione (L.r. 6.5.2011 n. 18)”, Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- “Formazione obbligatoria per responsabile tecnico dell’attività di panificazione (percorso abbreviato ex art. 6 c.4 L.18/11)”, Allegato B, parte integrante e sostanziale del presente decreto;

Il presente atto è pubblicato integralmente nel BURT ai sensi dell’art. 5, comma 1, lettera f) della L.R. 23/2007 e successive modifiche e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta Regionale ai sensi dell’art. 18, comma 2, della medesima Legge regionale 23/2007.

Il Dirigente  
Gabriele Grondoni



**REGIONE TOSCANA**

DIREZIONE GENERALE COMPETITIVITA' DEL SISTEMA REGIONALE E  
SVILUPPO DELLE COMPETENZE  
AREA DI COORDINAMENTO FORMAZIONE, ORIENTAMENTO E LAVORO  
SETTORE FORMAZIONE E ORIENTAMENTO

*Allegati n°: 2*

**ALLEGATI:**

<i>Den.</i>	<i>Checksum</i>
<i>B</i>	<i>f089e1de2eb1028ab8984a479d47c3711a5a1fd27de98a4ec0982c948db76635</i>
<i>A</i>	<i>48a0bc38e0e9cee61722b462072a5494f03a52813fcd2713a4c4116c09a071cc</i>

# Validità sconosciuta

Firmato digitalmente da GRONDONI GABRIELE  
Data: 13/11/2013 14:41:15 CET  
Motivo: firma del dirigente competente

# Validità sconosciuta

Firmato digitalmente da TESI LEONARDO  
Data: 13/11/2013 16:33:38 CET  
Motivo: firma con annotazione della struttura di certificazione



ALLEGATO "A"

## FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RESPONSABILE TECNICO DELL'ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE (L.R. 6.5.2011 n.18)

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare  
Codice Profilo: 1306014

### Descrizione

Professionalità le cui caratteristiche sono normate a livello regionale che opera nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. Assicura l'utilizzo di materie prime in conformità delle norme vigenti, garantisce l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto finito.

**Tipologia:** Dovuti per Legge - ESITO POSITIVO

### Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

### Riferimenti normativi

D. L. 4.07.2006, n. 223 convertito con L.248/06; L. R. 22.10.2008, n.53; L. R. 06.05.2011, n.18; D.G.R. n. 914 del 04.11.2013

### Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	Igiene e sicurezza	Normativa igienico-sanitaria; processi lavorativi degli alimenti e fattori di rischio; procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature; rischi per gli alimenti ed interventi; check-list; fattori responsabili di malattie di origine alimentare; alterazioni e contaminazioni degli alimenti; processi di trasformazione/alterazione e alimenti e loro cause. Principi di alimentazione e tutela del consumatore	8	Test scritto

2	La valutazione del rischio in campo alimentare e l'autocontrollo nelle produzioni alimentari (Haccp)	I pericoli microbiologici, chimici e fisici; analisi e valutazione del rischio. Germi patogeni e fattori della crescita batterica. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari. I rischi nell'attività di panificazione; Procedura di Autocontrollo Haccp: principi e normativa.	8	Test scritto
3	I prodotti e gli strumenti utilizzati	Le materie prime: i cereali, il pane Toscano Dop a lievito naturale, i lieviti, i miglioratori e i conservanti; la trasformazione in farine; ricette, pani regionali, nazionali e internazionali; Gli strumenti di pesatura, per fermentazione e panificazione, macchine impastatrici e utensili di lavorazione, attrezzature e strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti (vari tipi di forni)	58	Test scritto
4	Il processo di preparazione prodotti panari, dolciari e da forno	Il magazzino e l'immagazzinamento delle materie prime, dosaggio ingredienti; gli impasti e le tecniche di impasto e di manipolazione; farciture e preparazioni; lievitazioni; cotture; post cottura e confezionamento e difetti del pane; l'immagazzinamento dei prodotti finiti; diverse tipologie di produzione (dolci da forno, legumi, verdure, frutti); le tecniche del freddo	210	Prova pratica

5	Processo di vendita ed allestimento	Elementi di merchandising e marketing; tecniche di vendita; materiali e tecniche decorative ed espositive per allestimenti del banco e del locale; il servizio di cassa; merceologia ed etichettatura degli alimenti; la gestione degli ordini e dei fornitori	4	Test scritto
6	Organizzazione e gestione operativa dell'attività di panificazione	Normativa amministrativa, fiscale, tributaria e previdenziale; il piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; comunicazione; customer satisfaction; tecniche di negoziazione e gestione del reclamo	4	Test scritto
7	Organizzazione del lavoro, sicurezza, qualità e legislazione sociale	Condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio. Normativa sul lavoro, legislazione sociale e tipologie contratti	8	Test scritto

**Totale durata:** 300

**Criteri di selezione**

**Note**

\*Il percorso formativo deve prevedere almeno il 30% di esercitazioni pratiche in aule attrezzate ad integrazione delle lezioni teoriche. Ai fini dell'ammissione all'esame è obbligatoria la frequenza ad almeno il 90% delle ore complessive del corso. La prova finale è costituita da una prova scritta, una prova orale e da una prova pratica.





## FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RESPONSABILE TECNICO DELL'ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE (Percorso abbreviato ex art. 6,c.4 L.18/11)

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
 SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare  
 Codice Profilo: 1306015

### Descrizione

Professionalità le cui caratteristiche sono normate a livello regionale che opera nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. Assicura l'utilizzo di materie prime in conformità delle norme vigenti, garantisce l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto finito.

**Tipologia:** Dovuti per Legge - ESITO POSITIVO

### Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

### Riferimenti normativi

D. L. 4.07.2006, n. 223 convertito con L.248/06; L. R. 22.10.2008, n.53; L. R. 06.05.2011, n.18; D.G.R. n. 914 del 04.11.2013

### Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	Igiene e sicurezza	Normativa igienico-sanitaria; processi lavorativi degli alimenti e fattori di rischio; procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature; rischi per gli alimenti ed interventi; check-list; fattori responsabili di malattie di origine alimentare; alterazioni e contaminazioni degli alimenti; processi di trasformazione/alterazione e alimenti e loro cause. Principi di alimentazione e tutela del consumatore	8	Test scritto

2	La valutazione del rischio in campo alimentare e l'autocontrollo nelle produzioni alimentari (Haccp)	I pericoli microbiologici, chimici e fisici; analisi e valutazione del rischio. Germi patogeni e fattori della crescita batterica. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari. I rischi nell'attività di panificazione; Procedura di Autocontrollo Haccp: principi e normativa.	8	Test scritto
3	I prodotti e gli strumenti utilizzati	Le materie prime: i cereali, il pane Toscano Dop a lievito naturale, i lieviti, i miglioratori e i conservanti; la trasformazione in farine; gli impasti e le tecniche di impasto; ricette, pani regionali, nazionali e internazionali; le tecniche del freddo; Gli strumenti di pesatura, per fermentazione e panificazione, macchine impastatrici e utensili di lavorazione, attrezzature e strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti (vari tipi di forni); post cottura e difetti del pane; il magazzino e l'immagazzinamento delle materie prime	58	Test scritto
4	Organizzazione e gestione operativa dell'attività di panificazione	Normativa amministrativa, fiscale, tributaria e previdenziale; il piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; comunicazione; customer satisfaction; tecniche di negoziazione e gestione del reclamo.	4	Test scritto

5	Organizzazione del lavoro, sicurezza, qualità e legislazione sociale	Condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio. Normativa sul lavoro, legislazione sociale e tipologie contratti	8	Test scritto
---	--	--	---	--------------

**Totale durata:** 86

**Criteri di selezione**

**Note**

\*Il percorso formativo deve prevedere almeno il 30% di esercitazioni pratiche in aule attrezzate ad integrazione delle lezioni teoriche. Ai fini dell'ammissione all'esame è obbligatoria la frequenza ad almeno il 90% delle ore complessive del corso. La prova finale è costituita da una prova scritta, da una prova orale e da una prova pratica.