

## D.G. Istruzione, formazione e lavoro

**D.d.u.o. 13 aprile 2015 - n. 2864**

**Regolamentazione regionale dei percorsi non abilitanti di responsabile tecnico per attività di panificazione**

### IL DIRIGENTE DELLA U.O. ACCREDITAMENTO CONTROLLI E COMUNICAZIONE

Vista la legge regionale 7 novembre 2013 n. 10 «Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione»

Vista la delibera regionale n. X/2271 del 1° agosto 2014 "Legge regionale 7 novembre 2013 n. 10 «Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione: Il provvedimento attuativo»"

Richiamato l'articolo 4 della l.r. n. 10/2013 che stabilisce:

- al comma 4 che «il responsabile dell'attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione accreditato dalla giunta regionale, i contenuti e la durata del corso sono stabiliti con provvedimento della giunta regionale»;
- al comma 5 che «Non è assoggettato al corso di cui al comma 4 il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:
  - a) avere prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti;
  - b) aver esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di titolare, collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo;
  - c) diploma afferente la materia oggetto della presente legge; l'elenco dei diplomi di cui al presente punto è individuato dalla Giunta regionale;
  - d) diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema di istruzione professionale, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore, oppure di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età;
  - e) attestato di qualifica attinente l'attività di panificazione o ottenimento del profilo di panificatore, in base al quadro regionale degli standard professionali (QRSP), conseguito a seguito di un corso di formazione professionale, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione della durata di almeno un anno svolta presso imprese del settore»;

Evidenziato che i sopra richiamati commi 4 e 5 dell'art. 4 della l.r. n. 10/2013 assoggettano il responsabile dell'attività produttiva ad un corso di formazione accreditato dalla Giunta Regionale, il cui standard professionale si sostanzia in competenze legate alla produzione di prodotti da forno, nonché alle norme igienico-sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro;

Dato atto che la richiamata delibera regionale demanda la competente Direzione Generale Istruzione Formazione e Lavoro ad emanare apposito decreto dirigenziale, in raccordo con le parti sociali con riferimento all'attuazione di quanto previsto:

- dal comma 4 dell'art. 4 della l.r. 10/2013 in relazione allo standard formativo del corso di formazione non abilitante;
- dalle lettere c), d) ed e) del comma 5 dell'art. 4 della l.r. 10/2013 in relazione all'individuazione dei Titoli di istruzione e formazione professionale e delle qualificazioni professionali;

Atteso che la Direzione Generale Istruzione Formazione e Lavoro ha predisposto un documento tecnico recante lo standard formativo e professionale del Responsabile dell'attività produttiva di panificazione, nonché l'elenco dei titoli di cui al comma 5 dell'articolo 4 della l.r. n. 10/2013;

Preso atto del confronto con le Parti Sociali nell'ambito della seduta della Consulta Tecnica dell'Artigianato del 10 novembre 2014, delle osservazioni ed integrazioni al documento presentato ai competenti uffici regionali e del relativo verbale approvato nella seduta del 15 dicembre 2014 agli atti della u.o. Competitività, imprenditorialità e accesso al credito della dg Attività produttive, ricerca ed innovazione

Ritenuto pertanto necessario approvare l'allegato A «Responsabile dell'attività produttiva di panificazione - Standard professionale e formativo» e l'allegato B «Elenco dei titoli di istruzione e di formazione professionale e delle qualificazioni

professionali non assoggettati al corso di formazione», parti integranti e sostanziali del presente provvedimento;

Valutato altresì di chiarire che:

- a) i responsabili tecnici di attività produttiva di panificazione già in essere devono adeguarsi all'obbligo formativo entro 12 mesi dalla data di pubblicazione sul BURL del presente decreto;
- b) i nuovi responsabili tecnici di attività produttiva di panificazione devono adeguarsi all'obbligo formativo entro 12 mesi dalla data di avvio delle attività;
- c) i costi di iscrizione ai percorsi formativi sono a carico dei partecipanti;

Vista la l.r. 7 luglio 2008, n. 20 e successive modifiche, nonché i provvedimenti organizzativi della X Legislatura;

Dato atto che il presente provvedimento rientra tra le competenze della Unità Organizzativa «Accreditamento, controlli e comunicazione» individuate dalla d.g.r. del 29 aprile 2013 n. 87 «Il provvedimento organizzativo 2013, con cui sono stati definiti gli assetti organizzativi della Giunta regionale con i relativi incarichi dirigenziali, dal decreto del Segretario Generale del 25 luglio 2013 n. 7110 «Individuazione delle Strutture Organizzative e delle relative competenze ed aree delle attività delle Direzioni della Giunta regionale - X legislatura» e dalla successiva d.g.r. del 25 luglio 2014 n. 2183, XI provvedimento organizzativo

### DECRETA

1. di approvare, in attuazione dell'art. 4, comma 4, della l.r. 10/2013 concernente lo standard professionale e formativo del percorso di formazione non abilitante, nonché dell'art. 4, lettere c), d) ed e) del comma 5, della stessa legge in relazione all'individuazione dei Titoli di istruzione e formazione professionale e delle qualificazioni professionali, l'allegato A «Responsabile tecnico per attività produttiva di panificazione - Standard professionale e formativo» e l'allegato B «Elenco dei titoli di istruzione e di formazione professionale e delle qualificazioni professionali non assoggettati al corso di formazione», parti integranti e sostanziali del presente provvedimento;

2. di stabilire che:

- d) i responsabili tecnici di attività produttiva di panificazione già in essere devono adeguarsi all'obbligo formativo entro 12 mesi dalla data di pubblicazione sul BURL del presente decreto;
- e) i nuovi responsabili tecnici di attività produttiva di panificazione devono adeguarsi all'obbligo formativo entro 12 mesi dalla data di avvio delle attività;

3. di stabilire che i costi di iscrizione ai percorsi formativi sono a carico dei partecipanti;

4. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul sito [www.lavoro.regione.lombardia.it](http://www.lavoro.regione.lombardia.it) della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro e della Direzione Generale Attività Produttive, Ricerca e Innovazione.

Il dirigente  
Ada Fiore

**RESPONSABILE DELL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA DI PANIFICAZIONE  
STANDARD PROFESSIONALE E FORMATIVO STANDARD PROFESSIONALE**

**STANDARD PROFESSIONALE**

<b>COMPETENZA</b> <b>EFFETTUARE LA FERMENTAZIONE E LA FORMATURA DELL'IMPASTO IN BASE AI DIVERSI TIPI DI PRODOTTI DA FORNO E LA RELATIVA COTTURA</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>
Elementi di scienze e tecnologie alimentari	Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno
Standard di qualità delle materie prime alimentari	Applicare tecniche di conservazione dei prodotti alimentari
Macchinari ed impianti per prodotti da forno	Utilizzare materie prime per impasti di prodotti da forno
Normativa sulla disciplina igienico-sanitaria dei prodotti da forno	Applicare procedure di controllo qualità su materie prime prodotti da forno e sui prodotti finiti
Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)	Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno
Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno	Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno
Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno	Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori	Applicare le procedure a tutela delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro
	Applicare tecniche di modellatura dei prodotti da forno

**STANDARD FORMATIVO**

**MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER I RESPONSABILI TECNICI DELL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA DI PANIFICAZIONE, IN ATTUAZIONE DELLA LEGGE REGIONALE N. 10 DEL 7 NOVEMBRE 2013**

Il presente documento dà seguito a quanto previsto dalla l.r. 21 ottobre 2013 e disciplina la modalità di erogazione dei percorsi formativi obbligatori finalizzati al conseguimento dell'attestato di competenza per i responsabili tecnici dell'attività produttiva di panificazione. La formazione è obbligatoria nei termini contenuti nel presente documento.

**SOGGETTI ATTUATORI DELLE INIZIATIVE DI FORMAZIONE**

Sono soggetti attuatori delle iniziative di formazione di cui al presente decreto i soggetti accreditati per l'erogazione dei servizi di Istruzione e Formazione Professionale, iscritti all'Albo della Regione Lombardia, ai sensi degli artt. 25 e 26 della l.r. 19/2007 e relativi atti attuativi.

Le procedure di avvio e di svolgimento delle attività formative sono stabilite dal d.d.u.o n. 12453 del 20 dicembre 2012 "Approvazione delle indicazioni regionali per l'offerta formativa relativa a percorsi professionalizzanti di formazione continua, permanente, di specializzazione, abilitante e regolamentata", ed in particolare le parti seconda "standard e requisiti minimi dell'offerta di Formazioni Continua Permanente e di Specializzazione" e quarta "procedure e adempimenti relativi alle attività formative".

I percorsi devono essere caricati sulla piattaforma regionale finanziamenti on line, la comunicazione di avvio deve essere inviata entro l'avvio delle attività formative.

**REQUISITI DI AMMISSIONE AL PERCORSO**

- a) Diploma di scuola secondaria di primo grado;
- b) aver compiuto il 18° anno di età alla data di iscrizione al corso;
- c) capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana, a un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo.

Tutti i requisiti devono essere posseduti e la relativa documentazione presentata all'Istituzione formativa all'inizio della frequenza del percorso.

Il possesso adeguato della lingua italiana deve essere valutata dall'Istituzione formativa nelle modalità da essa stabilite; le evidenze saranno dalla stessa conservate agli atti, congiuntamente alla succitata documentazione.

Ai fini della partecipazione ai percorsi di formazione tutte le persone (italiane o straniere), che hanno conseguito un titolo di studio in un paese straniero, devono presentare all'ente di formazione una dichiarazione di valore del proprio titolo all'atto di iscrizione.

Coloro i quali hanno conseguito titoli di studio negli Stati membri della Unione Europea, dello Spazio economico europeo, e nella Confederazione svizzera, possono presentare la sola traduzione asseverata.

**REQUISITI DEL SOGGETTO ACCREDITATO**

Il soggetto accreditato deve essere dotato di appositi laboratori di panificazione per la realizzazione delle ore di esercitazioni

**DURATA ED ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI DI FORMAZIONE**

Minimo 40 ore di cui 20 di teoria e 20 di esercitazioni pratiche.

Il percorso deve essere progettato e realizzato con riferimento alla competenza "Effettuare la fermentazione e la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno e la relativa cottura".

**PROVA FINALE E ATTESTATO DI COMPETENZA**

Al termine del corso è prevista una prova di verifica per coloro che hanno frequentato almeno il 90% delle ore di formazione complessive previste.

La commissione d'esame è così composta:

- Presidente, nominato dalla Regione Lombardia
- Responsabile della certificazione delle competenze
- Direttore o Coordinatore del corso dell'ente accreditato.

La commissione è regolarmente costituita con la presenza di tutti e tre i componenti.

Ai lavori della commissione deve essere garantita la collaborazione dei docenti del corso.

L'esame consiste in una prova pratica e in un colloquio orale, finalizzato a verificare l'acquisizione della seguente competenza: "Effettuare la fermentazione e la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno e la relativa cottura".

Al superamento delle prove finali consegue il rilascio di un attestato di competenza regionale, ai sensi della Legge Regionale n. 19/2007 secondo quanto definito dal d.d.uo. 12453/2012.

L'attestato verrà rilasciato attraverso il sistema informativo regionale 'finanziamenti on line', secondo le procedure stabilite nel d.d.u.o. 22 luglio 2010 n. 7285.

— • —

ALLEGATO B

<b>ELENCO DEI TITOLI DI ISTRUZIONE E DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE E DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI NON ASSOGGETTATI AL CORSO DI FORMAZIONE</b>
--

Ferma restando l'esperienza lavorativa richiesta dall'art. 4, comma 5, della legge regionale n.10/2013, di seguito l'elenco dei titoli:

Laurea in scienze dell'alimentazione;

Laurea in biologia;

Laurea in chimica;

Laurea in agraria;

Laurea breve o specialistica attinente alla trasformazione dei prodotti alimentari o alla ristorazione.

Titoli di istruzione secondaria di secondo grado: Diploma di maturità di Istruzione Tecnica Indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria Articolazione Produzioni e trasformazioni e diplomi equipollenti attinenti la conservazione, la trasformazione, la manipolazione di prodotti da forno.

Qualifica triennale di secondo ciclo di Istruzione e Formazione Professionale: Indirizzo Operatore della trasformazione agroalimentare Articolazione Panificazione e pasticceria e qualifiche equipollenti attinenti la conservazione, la trasformazione, la manipolazione di prodotti da forno.

Diploma regionale di Istruzione e Formazione Professionale di Tecnico della trasformazione agroalimentare e diplomi equipollenti attinenti la conservazione, la trasformazione, la manipolazione di prodotti da forno.

Attestati di competenza e di qualifica rilasciati dalle Regioni a conclusione di percorsi di formazione professionale, attinenti l'attività di panificazione (esempio: attestato di competenza regionale di panificazione, ai sensi del Quadro Regionale di Standard Professionali).