Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 – Produzioni alimentari
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno
Qualifica regionale di riferimento	**Cioccolataio**
Descrizione qualificazione	Il cioccolataio è in grado di produrre prodotti a base di cioccolato partendo dalla lavorazione del cacao, abbinando sapori e curando l'aspetto estetico dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Seleziona, raffina e tempera il cacao, dosa gli ingredienti secondo le ricette, realizza prodotti di vario tipo dai cioccolatini, praline e tavolette alle glasse e farciture a base di cioccolato (creme, ganache, mousse, ...) fino alla realizzazione di vari tipi di impasti di base. Esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria artigianale, cioccolaterie o aziende di produzione.
Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive	I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di garantire la sicurezza degli alimenti, trattare le materie prime, temperare il cioccolato e saper lavorare tutti i prodotti a base di cacao.
Durata complessiva del percorso (ore)	500 – **Formazione lunga**
Durata delle attività in aula (ore)	240
Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)	60
Durata stage (ore)	260
formazione teorica in DAD	SI
Sede formazione teorica in presenza	Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)
Azienda dove si terrà lo stage	Aziende convenzionate
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Attestato di qualifica di operatore professionale
Elenco unità formative	• Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari • Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari • Temperaggio del cioccolato • Realizzazione di prodotti a base di cacao
Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari per la partecipazione	1 €/h