

**Regolamento
sulla formazione e sperimentazione
della professione di gelatiere/gelatiera *)**

del 13 maggio 2008

Visto il § 6 della Legge sulla Formazione Professionale del 23 marzo 2005 (BGBl. I pag. 931), che è stato modificato dall'articolo 232 n. 1 del Regolamento del 31 ottobre 2006 (BGBl. I pag. 2407), e visto il § 27 del Regolamento degli Artigiani nella versione pubblicata il 24 settembre 1998 (BGBl. I pag. 3074, 2006 I pag. 2095), che è stato modificato dall'articolo 146 del Regolamento del 31 ottobre 2006 (BGBl. pag. 2407), il Ministero federale dell'Economia e della Tecnologia, dopo aver sentito la Commissione principale dell'Istituto federale per la formazione professionale, in accordo con il Ministero federale per la Cultura e la Ricerca, dispone quanto segue:

§ 1

Deroga

In deroga al § 4 comma 3 della Legge sulla Formazione Professionale e al § 25 comma 3 del Regolamento degli Artigiani, i giovani sotto ai 18 anni possono accedere alla formazione professionale in base alle norme a seguito elencate.

§ 2

**Oggetto
e struttura della sperimentazione**

Nella fase di preparazione di un Regolamento sull'istruzione professionale ai sensi del § 4 della Legge sulla formazione professionale e del § 25 del Regolamento degli Artigiani, dovranno essere sperimentati in particolare la struttura e i contenuti della formazione di una nuova figura professionale nel settore della produzione di gelato.

§ 3

Consulta di esperti

Ai fini di osservare la sperimentazione si dovrà costituire, su istruzione del Ministero federale dell'Economia e della Tecnologia e in accordo con il Ministero federale per la Cultura e la Ricerca, una Consulta di esperti sotto la guida dell'Istituto federale per la formazione professionale della quale faranno parte i Ministeri federali interessati, l'Istituto federale per la formazione professionale, la Conferenza permanente dei Ministri per la Cultura dei Länder, la Confederazione dei Sindacati tedeschi e la Commissione di vigilanza dell'Economia tedesca per la formazione professionale. La Consulta può anche essere fatta partecipare alla preparazione di un Regolamento sull'istruzione professionale ai sensi del § 4 della Legge sulla formazione professionale e del § 25 del Regolamento degli Artigiani.

*) Questo Regolamento rappresenta un Regolamento di formazione professionale ai sensi del § 6 della Legge sulla formazione professionale e del § 27 del Regolamento degli Artigiani. Il Regolamento di formazione professionale e il programma-quadro, ad esso armonizzato, deliberato dalla Conferenza permanente dei Ministri per la Cultura dei Länder nella Repubblica Federale Tedesca, per la scuola professionale saranno pubblicati prossimamente come supplemento nella Gazzetta Ufficiale Federale.

§ 4

Durata della formazione professionale

La formazione dura due anni e porta al conseguimento del diploma di gelatiere/gelatiera.

§ 5

Programma quadro per la formazione professionale
Profilo della formazione professionale

- (1) Oggetto della formazione professionale sono almeno le competenze, conoscenze e abilità (capacità professionali) descritte nel programma quadro per la formazione professionale (v. allegato). Una diversa organizzazione del programma quadro per la formazione professionale viene concessa in special modo quando lo richiedono particolari esigenze aziendali.
- (2) La formazione professionale di gelatiere/gelatiera è articolata come segue (profilo professionale della formazione):

Sezione A

Competenze, conoscenze e abilità tipiche della professione:

1. produzione di gelato
2. lavorazione di gelato ed elaborazione di prodotti
3. come comportarsi con i clienti, consulenza, servizio e vendita
4. produzione e lavorazione delle masse
5. preparazione di piccole pietanze.

Sezione B

Competenze, conoscenze e abilità integrative:

1. formazione professionale, diritto del lavoro e diritto tariffario
2. struttura e organizzazione dell'azienda responsabile dell'apprendistato
3. sicurezza e tutela della salute sul posto di lavoro
4. protezione dell'ambiente
5. pianificazione e preparazione di processi di lavoro, lavoro di gruppo
6. applicazione di norme igieniche
7. misure di sicurezza della qualità
8. uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle apparecchiature
9. stoccaggio e controllo di generi alimentari e mezzi aziendali
10. gestione delle tecniche d'informazione e di comunicazione, e
11. gestione aziendale.

§ 6

Esecuzione della formazione professionale

- (1) Le competenze, conoscenze e abilità citate nel presente Regolamento devono essere trasmesse in modo tale che gli apprendisti siano messi in condizione di esercitare un'attività professionale qualificata ai sensi del § 1 comma 3 della Legge sulla Formazione Professionale che comprende in particolare la capacità di pianificare, eseguire e controllare in maniera autonoma. Questa idoneità sarà anche da comprovare nelle prove d'esame di cui al § 7 e al § 8.
- (2) La formazione professionale deve essere integrata e approfondita, secondo il programma quadro di formazione (allegato), per la durata di quattro settimane, in centri di formazione extra-aziendali – nella misura in cui ciò non può avvenire nell'azienda responsabile della formazione - come segue:
 1. nel primo anno di formazione due settimane per le competenze, conoscenze e abilità indicate nell'allegato, sezione A numeri da 4a a c e numeri da 5a a d.
 2. nel secondo anno di formazione due settimane per le competenze, conoscenze e abilità indicate nell'allegato, sezione A numeri da 4d a f e numeri da 5d a f.
- (3) Gli incaricati della formazione devono predisporre per gli apprendisti un piano di formazione sulla base del programma quadro di formazione.
- (4) Gli apprendisti devono tenere per iscritto un protocollo dell'attività formativa svolta. Deve essere concessa agli apprendisti la possibilità di tenere un protocollo scritto dell'attività formativa durante l'orario della formazione. Gli incaricati della formazione devono verificare regolarmente il protocollo dell'attività formativa.

§ 7

Esame intermedio

- (1) Ai fini di determinare il grado di formazione raggiunto si dovrà espletare un esame intermedio che dovrà aver luogo all'inizio del secondo anno formativo.
- (2) L'esame intermedio concernerà le competenze, conoscenze e abilità elencate nell'allegato per il primo anno di formazione e le materie d'insegnamento oggetto delle lezioni della scuola professionale nella misura in cui queste risultino fondamentali per la formazione professionale.
- (3) L'esame intermedio verterà sulle seguenti materie d'esame:
 1. Preparare, produrre e servire prodotti a base di gelato alla frutta e
 2. Ricette e norme di diritto alimentare.
- (4) Per la materia d'esame "Preparare, produrre e servire prodotti a base di gelato alla frutta" sono fissati i seguenti obiettivi:
 1. Il candidato deve dimostrare di essere in grado di:
 - a) determinare le quantità degli ingredienti, applicare le procedure di miscelazione e produrre un prodotto pronto al consumo,
 - b) preparare la frutta per elaborare e decorare le specialità,

- c) preparare i prodotti derivati, secondo le richieste,
 - d) preparare, utilizzare e pulire impianti, macchine e apparecchiature e
 - e) spiegare le ricette di produzione del gelato, usare la terminologia tecnica appropriata e, nella produzione, osservare le norme igieniche e gli interessi del cliente.
2. Il candidato deve eseguire una prova pratica e condurre un colloquio tecnico avente come argomento le ordinazioni.
 3. La durata della prova pratica è di 120 minuti. La durata della prova di colloquio è di 15 minuti massimi.
- (5) Per la materia d'esame "Ricette e norme di diritto alimentare" sono fissati i seguenti obiettivi:
1. Il candidato deve dimostrare di essere in grado di:
 - a) determinare i tipi di gelato e spiegare i requisiti di produzione e
 - b) applicare le norme di diritto alimentare;
 2. il candidato deve elaborare compiti per iscritto;
 3. la durata della prova è di 90 minuti.

§ 8

Esame finale

- (1) L'esame finale ha lo scopo di stabilire se il candidato ha acquisito la capacità d'agire professionale. Nell'esame finale il candidato deve dimostrare di avere padronanza delle competenze professionali richieste, di possedere le conoscenze e abilità professionali necessarie e di avere dimestichezza con le materie d'insegnamento oggetto delle lezioni della scuola professionale fondamentali per la formazione professionale. Come base ci si riferirà al Regolamento sull'istruzione professionale.
- (2) L'esame finale consisterà dei seguenti argomenti d'esame:
 1. Preparazione di prodotti,
 2. Ordine del cliente,
 3. Tecnica di produzione e tecnica di economia aziendale
 4. Scienze economiche e sociali.
- (3) Per la materia d'esame "Preparazione di prodotti" sono fissati i seguenti obiettivi:
 1. Il candidato deve dimostrare di essere in grado di produrre:
 - a) gelato al latte e gelato alla crema,
 - b) impasto per il pan di Spagna e per meringhe e
 - c) un zuccotto o una torta gelato con semifreddo

pianificare e mettere in atto in modo autonomo i processi di lavoro tenendo conto degli elementi economici, tecnici, ecologici e temporali dati in rapporto alle aspettative del cliente, osservare le norme di sicurezza, tutela della salute e igiene sul posto di lavoro e documentare le ricette;

2. il candidato deve preparare due prodotti pronti per essere serviti conformemente al numero 1 lettera a e produrre un prodotto conformemente al numero 1 lettera b e un prodotto conformemente al numero 1 lettera c, ognuno in una singola prova pratica;
 3. la durata dell'esame è di 240 minuti.
- (4) Per la materia d'esame "Ordine del cliente" sono fissati i seguenti obiettivi:
1. Il candidato deve dimostrare di essere in grado di:
 - a) decorare e preparare prodotti a base di gelato,
 - b) produrre una piccola pietanza calda,
 - c) preparare bevande calde e fredde,
 - d) consigliare i clienti, prendere le ordinazioni, servire i prodotti ed eseguire operazioni di cassa;
 2. il candidato deve svolgere una mansione di lavoro con una simulazione di colloquio;
 3. la durata dell'esame è di 60 minuti; durante questo tempo deve essere eseguito un colloquio simulato entro un tempo massimo di 10 minuti.
- (5) Per la materia d'esame "Tecnica di produzione ed economia aziendale" sono fissati i seguenti obiettivi:
1. Il candidato deve dimostrare di essere in grado di:
 - a) analizzare, valutare e risolvere problematiche riferite all'attività e al prodotto,
 - b) applicare le norme di diritto alimentare,
 - c) eseguire azioni di marketing e
 - d) calcolare i prezzi;
 2. il candidato deve elaborare le esercitazioni per iscritto;
 3. la durata dell'esame è di 120 minuti.
- (6) Per la materia d'esame "Scienze economiche e sociali" sono fissati i seguenti obiettivi:
1. Il candidato deve dimostrare di essere in grado di presentare e giudicare situazioni generali economiche e sociali della vita professionale e lavorativa;
 2. il candidato deve elaborare le esercitazioni per iscritto;
 3. la durata dell'esame è di 60 minuti.
- (7) Le singole materie d'esame sono da valutare come segue:
- | | |
|--|--------------|
| 1. preparazione dei prodotti | 40 per cento |
| 2. ordine del cliente | 20 per cento |
| 3. tecnica di produzione ed economia aziendale | 30 per cento |
| 4. scienze economiche e sociali | 10 per cento |
- (8) L'esame finale si ritiene superato se i lavori sono stati valutati:
1. nel risultato generale con almeno "sufficiente",
 2. nella materia d'esame "Preparazione di prodotti" con almeno "sufficiente",
 3. in almeno due delle altre materie d'esame con almeno "sufficiente" e
 4. in nessuna materia d'esame con "insufficiente".

- (9) Su richiesta del candidato, la prova in una delle materie d'esame che hanno ottenuto un voto peggiore di "sufficiente" e nelle quali si devono produrre per iscritto lavori d'esame con requisiti e valutazione propri, deve essere integrata da un esame orale di circa 15 minuti, se ciò può essere determinante per il superamento dell'esame. Ai fini della determinazione del risultato per questa materia d'esame, si devono valutare il risultato finora ottenuto e il risultato dell'esame orale integrativo in rapporto di 2:1.

§ 9

Proseguimento della formazione professionale

La formazione professionale per la professione di gelatiere/gelatiera può essere proseguita in una delle seguenti professioni:

1. pasticciare/pasticcera come da normativa per il secondo e terzo anno di apprendistato,
2. commesso/commessa specializzato/a nel settore dell'artigianato alimentare, specializzazione pasticceria, come da normativa per il secondo e terzo anno di apprendistato,
3. personale qualificato nel settore alberghiero come da normativa per il secondo anno di formazione.

In tal caso l'esame finale di cui al § 8 viene riconosciuto come esame intermedio.

§ 10

Rapporti di formazione professionale in essere

I rapporti di formazione professionale in essere nel momento in cui il presente regolamento dovesse cessare di essere in vigore possono essere proseguiti fino al loro compimento in base alle norme del presente regolamento.

§ 11

Entrata in vigore, cessazione di validità

Il presente regolamento entra in vigore in data 1° agosto 2008 e cessa di esserlo, con eccezione del § 10, in data 31 luglio 2013.

Berlino, 13 maggio 2008

Il Ministro federale
dell'Economia e della Tecnologia
p.p.
Otremba

**Programma quadro
per la formazione professionale
di gelatiere/gelatiera**

Sezione A: Competenze, conoscenze e abilità confacenti al profilo professionale

n.	Parte del profilo professionale della formazione	Competenze, conoscenze e abilità da trasmettere	Tempi indicativi in settimane nell'anno di apprendistato	
			1	2
1	2	3	4	
1	Produzione di gelato (§ 5 comma 2 sezione A n. 1)	a) Produrre e lavorare soluzioni zuccherine di diversa consistenza b) Scegliere gli ingredienti per la miscela base di gelato da miscelare su ricetta prestabilita e ricetta propria c) Determinare gli ingredienti che danno il gusto, dosarli e aggiungerli alla miscela base di gelato d) Mantecare la miscela di gelato e) Stabilire i tempi e le temperature per il processo di pastorizzazione f) Eseguire il processo di pastorizzazione in base al tipo di gelato g) Sorvegliare e controllare il processo di maturazione h) Preparare la documentazione relativa, secondo le norme di legge	10	8
2	Lavorazione del gelato ed elaborazione di prodotti (§ 5 comma 2 sezione A n. 2)	a) Preparare e decorare le coppe b) Preparare frappè e frullati c) Preparare polpa di frutta d) Preparare la frutta per elaborazione e decorazione e) Creare decori con frutta f) Preparare macedonia di frutta g) Preparare ripieni a base di panna e semifreddo per Parfaits e Soufflés h) Produrre salse a base di frutta e di latte i) Produrre derivati a base di gelato, in particolare zuccotti, torte-gelato, tranci e dessert al gelato j) Produrre ed elaborare croccante e caramello	8	10
3	Comportamento con i clienti, consulenza, servizio e vendita (§ 5 comma 2 sezione A n. 3)	a) Valutare e considerare l'impatto che ha sul cliente la propria immagine per gli aspetti del linguaggio, della postura, della gestualità, della mimica, dell'abbigliamento e del comportamento b) Come espletare la funzione dell'ospitalità c) Decorare i locali a misura di cliente d) Usare espressioni tecniche e definizioni d'uso commerciale per i prodotti e) Ricevere ed elaborare le reclamazioni f) Servire i clienti al banco, al tavolo e al buffet	8	

n.	Parte del profilo professionale della formazione	Competenze, conoscenze e abilità da trasmettere	Tempi indicativi in settimane nell'anno di apprendistato	
			1	2
1	2	3	4	
		g) Consigliare i clienti h) Preparare bevande, in particolare frappè, succhi di frutta e verdure, cocktail e variazioni di caffè, tè e cioccolato i) Confezionare i prodotti come richiesto dai clienti j) Eseguire operazioni di cassa		10
4	Produzione e lavorazione delle masse (§ 5 comma 2 sezione A n. 4)	a) Preparare l'impasto per il pan di Spagna b) Preparare l'impasto per wafer c) Lavorare e cuocere al forno gli impasti	3	
		d) Preparare "Hippenmasse" e) Preparare, incorporare e miscelare l'impasto per meringhe f) Guarnire, asciugare e fiammeggiare gli impasti		4
5	Preparazione di piccole pietanze (§ 5 comma 2 sezione A n. 5)	a) Preparare consommè e zuppe b) Preparare variazioni di insalate c) Preparare variazioni di toast d) Guarnire, decorare e presentare le pietanze	4	
		e) Preparare timballi e piatti di pasta f) Preparare dolci al forno con coperture o ripieni		5

Sezione B: Competenze, conoscenze e abilità integrative

n.	Parte del profilo professionale della formazione	Competenze, conoscenze e abilità da trasmettere	Tempi indicativi in settimane nell'anno di apprendistato	
			1	2
1	Formazione professionale, diritto del lavoro e diritto tariffario (§ 5 comma 2 sezione B n. 1)	a) Spiegare l'importanza del contratto di formazione, in particolare stipula, durata e condizioni b) Indicare i diritti e i doveri reciproci che derivano dal contratto di formazione c) Indicare le possibilità di aggiornamento professionale d) Indicare le parti fondamentali del contratto di lavoro e) Indicare le norme principali dei contratti tariffari validi per l'azienda responsabile dell'apprendistato		
2	Struttura e organizzazione dell'azienda responsabile dell'apprendistato (§ 5 comma 2 sezione B n. 2)	a) Spiegare la struttura e i compiti di un'azienda responsabile dell'apprendistato b) Spiegare le funzioni basilari dell'azienda responsabile dell'apprendistato come: approvvigionamenti, produzione, vendita e amministrazione c) Indicare i rapporti dell'azienda responsabile dell'apprendistato e dei suoi dipendenti verso organizzazioni economiche, rappresentanze di categoria e sindacati d) Descrivere fondamenti, mansioni e metodi di lavoro degli organi ufficiali previsti dallo statuto aziendale o di rappresentanza interna del personale dell'azienda responsabile dell'apprendistato		da trasmettere durante tutto il periodo di formazione

n.	Parte del profilo professionale della formazione	Competenze, conoscenze e abilità da trasmettere	Tempi indicativi in settimane nell'anno di apprendistato	
			1	2
1	2	3	4	
3	Sicurezza e tutela della salute sul posto di lavoro (§ 5 comma 2 sezione B n. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Individuare i rischi per la sicurezza e la salute sul posto di lavoro e provvedere alle misure atte ad evitarli b) Applicare le norme di tutela del lavoro e di prevenzione d'infortunio specifiche per la categoria c) Descrivere il comportamento da tenere in caso di infortunio e iniziare misure di primo intervento d) Applicare le norme di prevenzione antincendio; descrivere il comportamento da tenere in caso d'incendio e prendere provvedimenti antincendio 		
4	Protezione dell'ambiente (§ 5 comma 2 sezione B n. 4)	<p>Contribuire ad evitare inquinamenti ambientali causati dall'azienda nell'ambito della sua attività in particolare</p> <ul style="list-style-type: none"> a) illustrare con esempi i possibili fattori d'inquinamento da parte dell'azienda responsabile dell'apprendistato e il suo contributo alla protezione dell'ambiente b) applicare i regolamenti vigenti per l'azienda tirocinante in relazione alla tutela dell'ambiente c) sfruttare le possibilità di utilizzo di energia e materiali economici ed ecologici d) evitare la produzione di rifiuti; portare sostanze e materiali inquinanti in un sistema di smaltimento ecologico 		
5	Pianificazione e preparazione di processi di lavoro, lavoro di gruppo (§ 5 comma 2 sezione B n. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Rilevare gli incarichi di lavoro b) Reperire e utilizzare informazioni, in particolare ricette, descrizioni di prodotti, letteratura specializzata e guide di produzione c) Pianificare ed eseguire mansioni all'interno del gruppo di lavoro d) Predisporre materiale di lavoro 	4	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Pianificare, definire e preparare processi di lavoro in considerazione degli aspetti tecnici della produzione, in particolare gli aspetti economici ed ergonomici f) Selezionare e predisporre gli ingredienti 		3
6	Applicazione delle norme igieniche (§ 5 comma 2 sezione B n. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Applicare i principi di igiene personale e di igiene sul lavoro b) Applicare i criteri di igiene alimentare nelle procedure di lavoro aziendali c) Applicare la normativa igienica sui generi alimentari 	2	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Predisporre e mettere in atto i piani igienici e) Eseguire e documentare le operazioni di controllo volontario e di pulizia degli impianti, macchinari e apparecchiature nonché dei locali 		2

n.	Parte del profilo professionale della formazione	Competenze, conoscenze e abilità da trasmettere	Tempi indicativi in settimane nell'anno di apprendistato	
			1	2
1	2	3	4	
7	Misure di sicurezza della qualità (§ 5 comma 2 sezione B n. 7)	a) Valutare nei processi di produzione l'importanza e l'efficacia delle misure di sicurezza per garantire la qualità	3	
		b) Ricercare le cause degli errori, avviare provvedimenti di rimozione		
		c) Contribuire a migliorare i processi di lavoro nel proprio settore		
		d) Esaminare le ricette e i processi di lavoro sotto l'aspetto della sicurezza della qualità		
		e) Assicurare la qualità dei prodotti osservando le fasi di lavoro precedenti e seguenti, osservare le disposizioni di contrassegno		4
		f) Scegliere e applicare le tipologie e gli strumenti di prova		
		g) Giudicare prodotti freschi, predisposti e pronti per l'uso in base a criteri prefissati		
8	Uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle apparecchiature (§ 5 comma 2 sezione B n. 8)	a) Controllare, pulire e disinfettare impianti, macchinari e apparecchiature	2	
		b) Preparare gli impianti, i macchinari e le apparecchiature		
		c) Adoperare gli impianti, i macchinari e le apparecchiature		
		d) Riconoscere malfunzionamenti degli impianti, dei macchinari e delle apparecchiature e provvedere al ripristino		
9	Stoccaggio e controllo di generi alimentari e mezzi aziendali (§ 5 comma 2 sezione B n. 9)	a) Stoccaggio dei materiali di confezionamento per la commercializzazione della merce	2	
		b) Stoccaggio e smaltimento di imballaggi esterni		
		c) Considerare il genere e le caratteristiche dei prodotti alimentari e degli altri mezzi aziendali, in particolare il rischio di danneggiamento reciproco nel deposito		
		d) Stabilire e mettere in atto procedure di stoccaggio per materie prime, materie ausiliarie e prodotti finiti tenendo conto della temperatura, della luce e dell'umidità		
		e) Eseguire i controlli delle merci in entrata		2
		f) Controllare le scorte, provvedere alle ordinazioni		
10	Gestione delle tecniche d'informazione e di comunicazione (§ 5 comma 2 sezione B n. 10)	a) Eseguire le mansioni di lavoro con l'ausilio di tecniche di informazione e comunicazione	2	
		b) Osservare le regole della Legge sulla protezione dei dati		
11	Gestione aziendale (§ 5 comma 2 sezione B n. 11)	a) Pianificare e attuare l'impiego del personale	4	
		b) Tenere la documentazione sul personale		
	c) Applicare le basi per strategie di risoluzione dei conflitti			
	d) Eseguire azioni pubblicitarie			
	e) Eseguire controlli dei costi, impiegare personale, materiali, materie prime e apparecchiature in modo oculato			

n.	Parte del profilo professionale della formazione	Competenze, conoscenze e abilità da trasmettere	Tempi indicativi in settimane nell'anno di apprendistato	
			1	2
1	2	3	4	
		f) Avviare azioni di marketing, in particolare di politica dei prezzi, del prodotto, della comunicazione e della vendita g) Utilizzare metodologie per determinare i prezzi h) Tenere la contabilità a partita semplice i) Curare i rapporti con i fornitori j) Assicurare l'osservanza di normative legali in materia		4