

PANIFICATORE

Descrizione sintetica

- Figura professionale che prevede l'esecuzione delle varie fasi di preparazione del pane e di alcuni prodotti da forno

Profilo professionale

- L'attività artigianale viene svolta sia in modo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni
- Il panificatore dosa gli ingredienti secondo le ricette e segue tutto il processo di preparazione del pane, dalla fermentazione della pasta alla cottura, applicando le tecniche di panificazione
- Provvede alla preparazione degli altri principali prodotti da forno, dei lieviti e all'impastatura, alla cottura e alla conservazione dei prodotti finiti

Formazione

- Non è indispensabile possedere un titolo di studio, ma è consigliabile aver frequentato un corso di formazione professionale, senza i quali non si avrebbero le giuste competenze professionali in materia

Accesso alla professione

- **Avvio attività**
 - Tramite la "Comunicazione unica per la nascita dell'impresa", da presentarsi all'Ufficio del Registro delle Imprese, per via telematica. Questo modello è valido per l'ottenimento del codice fiscale (se non posseduto), della partita IVA, per l'iscrizione all'INAIL e all'INPS. La comunicazione è contestuale alla data di inizio attività
 - Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)

Adempimenti per attività alimentari

Adempimenti per attività alimentari	Tipologia impresa		
	Impresa che vende solo i suoi prodotti	Impresa che vende anche altri prodotti (es. bibite)	Impresa che effettua somministrazione (es. tavolini dove servire i prodotti)
Notifica nuova impresa alimentare (NIA)	X	X	X
Predisposizione e attivazione del piano di autocontrollo aziendale (secondo i principi del metodo HACCP) per i rischi igienico-sanitari legati alla specifica produzione alimentare	X	X	X
Domanda di Registrazione mediante dichiarazione di inizio attività all'ASS (DIA)		X	X
Autorizzazione Comunale			X

Requisiti professionali (esame)			X
------------------------------------	--	--	---

- **Adempimenti per i panificatori**

- Richiesta di autorizzazione alle emissioni in atmosfera
- Richiesta di titolo abilitativo edilizio e il permesso di agibilità dei locali
- Indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva
- Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)

Normativa

- **Imprenditore artigiano**

- Legge regionale n. 12/2002: Disciplina organica dell'Artigianato
- Legge quadro sull'artigianato n. 443/1985
- D.Lgs. 81/2008 (valutazione rischi)

- **Attività alimentari**

- Dichiarazione inizio attività - art. 19 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990
- Igiene alimentare - HACCP il Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997, attuazione nel nostro ordinamento della Direttiva 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari

- **Panificatori**

- Accesso all'attività - art. 4 della Legge n. 248 del 2006
- Etichettatura di prodotti alimentari e cartellini del pane (Circolare 165 del Ministero dell'Industria)
- Dichiarazione inizio attività - art. 19 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990
- Reg. CE 852/2004
- Reg. CE 853/2004 (per aziende che non vendono al dettaglio)
- Circolare 12/05/2008 della Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia sulla formazione obbligatoria per gli operatori del settore alimentare
- Regolamento per le farine e per la pasta alimentare, D.P.R. n. 187 del 09/02/2001
- Norme relative all'abolizione del libretto sanitario – Legge regionale n. 12/2003
- CCNL per i dipendenti